Digitized by Google

BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXIX
B
3
NAPOLI

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR.

TOME SECOND.

M–YEU.

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

Toutes les connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement; pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre.

CE QUI A POUR OBJET;

1°. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois, la Chasse, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité, les Fleurs recherchées, les Plantes usuelles, les Bestiaux, Chevaux & autres Animaux.

2°. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, jusqu'au dégré suffisant pour défendre son bien, tant dans les Matieres rurales que civiles.

3°. Les Remedes dans les Maladies ordinaires, & autres accidents qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.

4°. Les divers Apprêts des Aliments, & tout ce qui peut procurer une nourriture saine & agréable;

Avec un nombre considérable d'autres Instructions utiles & curieuses à tout Homme qui passe sa vie à la Campagne.

DERNIERE ÉDITION,

Revue, corrigée & augmentée, dans laquelle on a remis dans leur ordre alphabétique le Supplément & les Observations.

TOME SECOND.

Des fonds de M. Pierre Machuel.

A ROUEN,

n RACINE, Libraire, rue Gante

M. DCC. LXXXIV.

AVEC PERMISSION.

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

Les connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, conſerver ſa ſanté, &c.

M

ACARONS (les) ſont un compoſé d'amandes douces, de ſucre & de blanc d'œuf : on peut les faire de cette ſorte. Pilez dans un mortier une livre, par exemple, d'amandes, après les avoir échaudées, pelées, jettées en eau fraîche, égouttées & eſſuyées : arroſez-les d'un peu d'eau de eur d'orange ou de quelque blanc d'œuf, pour qu'elles ne tour-ent pas en huile. Enſuite prenez autant de ſucre en poudre, avec co e trois ou quatre blancs d'œufs, & battez bien le tout en-mble ; puis dreſſez vos macarons ſur du papier avec une cuiller ouche, & les faites cuire à petit feu.

MACHE. Herbe de ſalade : on la cultive dans les jardins ; e ſe multiplie de graine : on la ſeme dru, on l'arroſe ſouvent, on la couvre de terreau : on la ſeme à la fin du mois d'Août, planche bien labourée, & on peut en avoir pour l'Automne 'Hiver.

IACRE ou Saligot. C'eſt une eſpece de châtaigne d'eau : vient ſur une plante qui croît dans les rivieres & dans les . En certaines Provinces, comme le Maine & l'Anjou, le

peuple en mange comme les autres châtaignes, quoique ces macres ne soient pas, à beaucoup près, si bonnes. Les Paysans les réduisent en farine pour faire du pain.

MACREUSE. Oiseau de mer, qu'on met au nombre des canards sauvages : il est de couleur brune, ne vole qu'avec peine, mais il court sur la surface de l'eau avec une vîtesse extrême; sa chair est dure & coriace, & sent le poisson. On les chasse au fusil, & on les prend avec des filets, des lacets, de la glu, comme les canards.

MANIERE de les apprêter. On peut les mettre à la daube comme un canard; on les accommode aussi au court-bouillon : il se fait avec du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons par tranches, bouquet garni, sel, poivre, morceau de beurre. On ficelle la macreuse & on la fait cuire cinq ou six heures, & puis on y fait une sausse, hachée avec persil, ciboule, &c.

MACREUSE farcie. Emiez du pain assez tendre sur une assiette; mettez-y un quarteron de bon beure frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de vin rouge : ajoutez sel, poivre, girofle, muscade rapée, quelques rocamboles, un peu de persil, & quelques zestes d'écorce d'orange : formez une pâte du tout en le pêtrissant, enveloppez-le d'un linge & mettez-le dans le corps de la macreuse; cousez l'ouverture, & faites-la rôtir à la broche, en l'arrosant de vin blanc : étant rôtie ôtez le linge & servez-la chaudement.

MAIGREUR ou Amaigrissement de tout le corps, ou Phthisie. Remede. Prenez des escargots de bois, bien lavés & nettoyés de leur bave; faites-les cuire dans du lait de vache nouvellement trait, avec l'herbe de pas-d'âne hachée menu : donnez-en tous les matins au malade en forme de bouillon. Ou faites cuire des limaces rouges sauvages, nettoyées, éventrées & lavées dans l'eau-rose; &, le bouillon étant coulé, donnez-en un tous les matins au malade.

Faites brûler sur les charbons une quantité suffisante de feuilles ou de racines de tussilage bien desséchées, & que le malade en tire la fumée par la bouche, à l'aide d'un entonnoir renversé; ou faites-lui prendre, tous les matins à jeun, une cuillerée de jus d'agripaume avec un peu de sucre.

La boisson soufrée est fort bonne pour les hectiques : il en est de même de la fumée du soufre attirée par la bouche.

MAIGREURE & harrassement des chevaux pour avoir trop fatigué, comme sont ceux qui reviennent de l'Armée. Saignez le cheval de la veine du col, donnez-lui le lendemain un lavement avec une once & demie de polycreste : le jour d'après faites-lui avaler avec la corne une livre & demie d'huile d'olive, le tenant bridé deux heures avant & autant après. Donnez-lui pendant quinze jours deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé : faites-lui prendre de trois en trois jours un lavement composé avec les cinq herbes émollientes dans deux pintes de bierre & trois demi-septiers d'urine : ajoutez à la colature une demi-livre de miel mercurial & un quarteron de beurre frais.

Pour l'engraiſſer, faites moudre ou briſer comme de la farine groſſiere, une quantité raiſonnable d'orge; mettez un demi-boiſſeau de cette farine dans un grand ſeau rempli d'eau, remuez le tout & long-temps; laiſſez raſſeoir la farine au fond; verſez toute l'eau dans un autre ſeau; ne donnez à boire au cheval que de cette eau-là, & faites-lui manger la farine qui reſte au fond du ſeau en trois fois, le matin, à midi & le ſoir: pour l'engager à manger de cette farine ſeule, mêlez-y un peu de ſon ou d'avoine, & mettez-en moins tous les jours. On ne doit mouiller la farine tous les jours, que ce qu'on en veut donner. Pendant ce même-temps on lui donne du foin & de bonne gerbe, & on le fait ſeulement promener.

MAJEUR (un) eſt celui ou celle qui a accompli ſa vingt-cinquieme année.

MAIN-LEVÉE. C'eſt un Acte qui détruit une ſaiſie ou une oppoſition, ſoit que cet Acte ſoit conſenti par la partie, ſoit qu'il ſoit prononcé en Juſtice. C'eſt-à-dire, qu'en donnant main-levée, on leve l'autorité de Juſtice appoſée ſur choſe ſaiſie, & le ſaiſi en recouvre la libre jouiſſance. La main-levée qu'on donne d'une oppoſition, fait que les parties peuvent paſſer outre, ſi bon leur ſemble.

MAIS, ou Bled de Turquie, qu'on appelle bled d'Eſpagne dans les Provinces Méridionales de la France.

Un Cultivateur a prouvé, après de longues réflexions, que la méthode ordinaire de cultiver le Maïs ou Bled de Turquie eſt vicieuſe, & capable de ruiner les terres: animé de zele pour le bien public, il a imaginé une nouvelle maniere de cultiver cette plante. Il démontre qu'en ſuivant ſa méthode, la récolte de ce bled eſt de deux tiers de plus que par la méthode ancienne. Voici le précis des opérations que preſcrit cette méthode.

L'Auteur obſerve d'abord que les terres les plus propres pour cultiver fructueuſement cette plante, ſont les terres graſſes & qui ont beaucoup de fonds. On doit commencer le premier labour ſur la fin du mois d'Octobre, ſe ſervir d'une grande charrue, à laquelle on attelle deux paires de bœufs, afin de défoncer la terre à la profondeur de quinze à ſeize pouces; diſpoſer la terre en planches larges au moins de ſix pieds, herſer enſuite cette terre afin d'en diviſer les mottes.

Après les grandes gelées apporter un peu de fumier bien pourri dans le fonds de ces planches; autrement dans les ſillons, répandre ce fumier ſur la largeur d'environ deux pieds de côté & d'autre; donner à la terre un ſecond labour avec la même charrue & à la même profondeur, & tracer ce nouveau ſillon au milieu des planches pour jetter la terre dans le fonds des premiers, & couvrir le fumier; donner un troiſieme labour au 15 de Mars, mais bien moins profond, & retourner la terre dans le ſens qu'on l'avoit labourée la premiere fois; enfin, lorſqu'on veut ſemer le bled de Turquie, il faut faire un quatrieme labour ſemblable au troiſieme, en jettant la terre dans le même ſens.

Pour ſemer comme il faut cette eſpece de bled, il faut choiſir

un beau temps, & planter toujours les grains deux à deux ou trois à trois dans des trous séparés, avec un plantoir, à la distance d'un pied les uns des autres; observer de faire les traces à demi-côté des sillons, & non dans le plus bas fond; prendre toutes sortes de précautions pour garantir les grains semés des corbeaux & des pigeons, qui en sont fort friands.

Lorsque les graines sont levées, & qu'elles ont poussé deux ou trois feuilles, on doit donner un labour léger avec la houe, par le moyen duquel on applatit le fonds du terrein, & on rapproche la terre des jeunes tiges : c'est ce qu'on appelle le premier binage : quinze jours après on en fait un second ; un temps de petite pluie est le plus favorable pour cela : on arrache en même-temps toutes les tiges ou pieds, & on n'en laisse qu'un, & le plus vigoureux ; ce sont ceux dont les feuilles sont les plus alongées.

Pour ne pas trop épuiser le terrein, & faire en sorte que l'année d'après on puisse y semer des bleds plus utiles, on doit, après le second binage, labourer avec la charrue les intervalles entre les rangées de bled de Turquie, & de maniere que l'oreille de la charrue verse la terre tout proche des pieds de ce bled : on en fait autant quinze jours ou trois semaines après, & on prend le temps de la rosée.

Lorsque les bouquets des fleurs qui viennent au haut des épis sont passés, on casse avec la main les tiges dans le nœud qui est au-dessous du premier fruit. Quand les épis sont bien formés & que le grain commence à paroître, ce qui arrive vers la fin du mois d'Août, on ôte toutes les grandes feuilles pendantes dès qu'elles commencent à jaunir : elles servent de fourrage aux bestiaux. Dès que le grain est entiérement jaune, il faut faire la récolte : on doit pour cela enlever les épis avec leurs graines, les voiturer dans une aire, les y dépouiller de leurs enveloppes, les serrer dans des greniers bien aérés, & à l'abri des oiseaux & des insectes.

Pour conserver ce bled plus long-temps, il ne faut le faire battre ou égrainer que lorsqu'on en a besoin, parce qu'il se conserve mieux dans son bois ou épi, qu'on nomme panouille en quelques Provinces, que de toute autre maniere : on ôte les grains en battant les panouilles avec un fléau léger. Après la récolte, on doit couper avec une serpe toutes les côtes ou tiges, & les mettre sur la terre labourée qui est dans l'entre-deux des sillons ; mais d'un côté seulement, & laisser l'autre vuide : ces côtes étant bien seches, servent de nourriture aux bestiaux pendant l'hiver, & on les hache menu à mesure qu'on leur en donne : ensuite il faut faire passer la charrue sur les plates-bandes qui contiennent les tronçons des tiges, pour arracher plus facilement ces tronçons : on en fait divers tas, qu'on laisse sécher, après quoi on y met le feu dans le champ même, & on en éparpille les cendres sur la partie de la terre qui a produit le grain.

L'Auteur convient que la dépense de la culture, selon sa méthode, excede de seize livres par arpent la dépense de la culture ancienne ; mais, en faisant la comparaison du produit, il assure

avoir fait l'expérience, que dans le même espace de terre qui se cultivoit suivant l'ancien usage, il a fait la récolte du double & d'un tiers en sus, & d'un bled, infiniment plus beau & plus marchand après l'avoir cultivé à sa maniere; qu'il a même trouvé des tiges qui avoient donné trois grosses panouilles ou épis, dont il a tiré plus de quatre mille cinq cens grains, ayant eu la curiosité de les compter; en un mot, que la quantité de grain qu'il a recueilli, en suivant sa méthode, a été communément de vingt & un septier, mesure de Paris, par chaque arpent, tandis qu'on n'avoit recueilli que neuf septiers les années précédentes, ce qui est le double & un tiers de plus.

L'Auteur, pour faire voir l'utilité qu'on peut tirer de ce grain, expose que plusieurs Curieux ont fait diverses expériences pour rendre le pain de bled de Turquie de facile digestion. Celle qui a le mieux réussi, consiste à faire bouillir dans l'eau des grains de bled bien mûrs presque à leur cuisson.

Ensuite de les exposer à l'air, pour les faire sécher de façon à pouvoir être moulus; puis de jetter du son de froment dans l'eau qui a servi à faire bouillir ces grains, & de l'y faire bouillir, de la passer après dans un linge fin, & de pétrir avec cette eau blanche qui en est sortie, la farine du bled de Turquie: il assure que cette nouvelle maniere a donné un pain excellent, d'un goût agréable, & préférable même à tous les autres pour la santé. Cette découverte est assurément un grand avantage, & d'un très-grand secours pour les gens de la campagne, dans les années où il y a disette de bled ordinaire.

MAISON DE CAMPAGNE. Les divers avantages que l'on doit trouver dans une Maison de Campagne, que l'on veut acheter, sont, 1°. qu'elle soit en bon air, & dans un bon terroir, ce que l'on connoît par la fertilité & la qualité des productions qui y croissent; par les eaux, lesquelles, pour être bonnes, doivent être sans odeur, sans aucun goût, & venir d'une source qui ne tarisse point. 2°. L'on doit examiner si on y trouve les principales commodités de la vie, dans une distance raisonnable des Villes & des grands chemins, pour pouvoir facilement débiter ses denrées. Si elle est près d'une riviere, & qu'on s'y puisse procurer facilement du bois à brûler & du bois de charpente. 3°. Elle doit être dans une assiette agréable, c'est-à-dire, qu'on y doit trouver des promenades, des avenues: il est bon qu'elle soit un peu élevée afin qu'elle jouisse de quelque belle perspective, & placée au milieu du domaine qui en dépend. 4°. Si elle est bien exposée, c'est-à-dire, au Levant ou au Midi, & non au Couchant, encore moins au Nord: le corps de logis est plus estimé s'il est entre cour & jardin. 5°. Si les quatre encoignures sont posées aux quatre vents principaux, afin que le vent fasse moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc. Elle doit être hors du danger des crues d'eaux, ou de rivieres, point environnée de marécages qui la rendent mal-saine. 6°. Si elle n'est pas trop près d'une grande riviere, ou des Terres de quelques grands Seigneurs.

Enfin, avant d'acheter ou de bâtir, l'Acquéreur doit s'infor-

mer soigneusement s'il n'y a point quelque Mineur à qui ce fonds pourroit appartenir, ou quelque Douairiere, ou quelque Créancier. La voie la plus sûre pour acquérir avec solidité, est que les formalités du Décret & de la Licitation soient bien remplies, & que le temps que le Vendeur ou ses parents ont pour retirer cet héritage, soit écoulé sans retour. *Voyez* BATIMENT.

Lorsqu'on est dans le cas de faire bâtir une Maison de campagne, il y a plusieurs choses auxquelles on doit prendre garde dans le travail des Ouvriers, afin d'y être moins trompé.

1°. A l'égard des Maçons, il faut avoir attention qu'ils aient soin de mettre les fondations sur un bon sol & nullement douteux; qu'ils les mettent de même niveau; 2°. que leurs Garçons ou autres qui travaillent à la tâche, ne laissent point de vuide entre les matériaux; qu'ils n'emploient pas les pierres avec leur bouzin; qu'ils ne coupent pas le gros mur pour y faire passer les tuyaux de cheminée, sous prétexte d'éviter les saillies que font les tuyaux; qu'ils ne mettent pas une trop grande quantité de mortier, pour s'épargner la peine de garnir le mur de moilon : voir si les murs de cloison, remplis de plâtre, sont bien lattés.

A l'égard des Charpentiers, prendre garde qu'ils ne mettent pas de mauvais bois dans les endroits où le plâtre couvrira le bois, ou qu'ils n'en mettent une plus grande quantité qu'il n'en faut, lorsqu'on a fait le marché au cent. Il n'est nullement avantageux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toise.

A l'égard des Couvreurs, on est beaucoup plus trompé dans les réparations & les recherches, que dans les ouvrages neufs; ainsi on doit prendre garde qu'ils ne mettent de vieilles tuiles dans le milieu du comble, & les neuves dans la bordure, surtout quand on toise aux Us & Coutumes, parce que par-là les plâtres se toisent par-tout, & qu'ils se paient sur le même pied de la tuile autour de laquelle ils sont mis. A l'égard des Menuisiers, il faut prendre garde qu'ils ne mettent de mauvais bois, tel que celui qui est plein d'aubier, ou qui est verd ou échauffé.

A l'égard des Serruriers, avoir attention qu'ils ne fournissent de mauvais fers, & moins pesants qu'ils ne le mettent dans leur mémoire, ou qu'ils ne fournissent de vieilles serrures, quoiqu'ils les donnent pour neuves.

A l'égard des Carreleurs, voir s'ils ne donnent pas du carreau mal cuit, s'ils ne le posent pas sur la poussiere, au lieu de le poser sur le plâtre pur.

Ainsi, pour être moins trompé, on doit d'abord, à l'égard de la charpente, régler le toisé sur la longueur des bois, ce qu'on appelle *Toisé de bout-avant*, & ne pas se servir du toisé aux Us & Coutumes; 2°. fixer la quantité des bois qui entreront dans les combles, les planchers, les cloisons; leur grosseur différente, & la distance qu'il doit y avoir entr'eux.

A l'égard des Couvreurs, convenir que l'ouvrage sera toisé quarrément de bout-avant, sans y comprendre les plâtres, les solins, les égoûts, &c. mais à Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers travaillent à la toise. *Voyez* TOISE.

Les Maçons, les Charpentiers, les Couvreurs, sont garants de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ils sont d'une matiere solide, & pendant six ans quand l'ouvrage est d'une matiere médiocre. Les Architectes sont pareillement assujettis à cette garantie pour les ouvrages qu'ils entreprennent en leurs noms; mais cette garantie n'a pas lieu dans les cas fortuits, comme le tonnerre, les inondations, les tremblements de terre, les ravages de la guerre, les vents extraordinaires, qu'on appelle ouragans.

MAL d'aventure, sorte d'abcès. Remede pour le faire mûrir & suppurer. Faites fondre une once de poix de Bourgogne, & l'incorporez avec quatre onces de térébenthine; remuant hors du feu jusqu'à ce que le tout soit froid.

Ou faites mourir un ver de terre dans du vin blanc: entortillez-le autour du mal; mettez un linge par-dessus qui le tienne, & l'y laissez un jour & une nuit.

MAL CADUC. *Voyez* EPILEPSIE. Les personnes sujettes au mal caduc, doivent s'abstenir de toutes sortes de choses qui peuvent attaquer la tête, comme le vin, &c. ne point regarder les eaux qui coulent avec impétuosité, les roues de moulins, & autres choses qui troublent l'imagination: elles doivent boire du suc de gousses d'ail pilées, ou de celui de rue; on peut encore leur faire prendre pendant trois matins à jeun, & de deux jours l'un, des pilules composées de trois dragmes d'agaric, & d'une dragme de *gutta gummi*, & leur donner un bouillon deux heures après.

MAL DE CÔTÉ. *Voyez* CÔTÉ.

MAL de Cerf. (le) Maladie des chevaux. Est un rhumatisme qui leur tient les mâchoires & le cou si roides, qu'ils ne peuvent les mouvoir, pas même pour manger: les yeux leurs tournent; ils ont par intervalle de grands battements de flanc & de cœur: tout leur corps est roide; &, si le rhumatisme est universel, ils courent grand danger de mourir. La cause de ce mal vient d'avoir passé d'une grande chaleur à un grand froid.

Les remedes à ce mal sont de tirer du sang au cheval malade à plusieurs reprises, de lui donner des lavements ramollitifs soir & matin, de laisser devant lui pour nourriture du son détrempé avec beaucoup d'eau, de lui frotter tout le tour du cou & des mâchoires avec de l'essence de térébenthine & d'eau-de-vie bien battues ensemble, afin de réchauffer les muscles refroidis. S'il a tout le corps entrepris, on lui frotte les reins avec l'onguent d'althæa & l'esprit-de-vin, & on le couvre bien.

MAL de Dents. *Voyez* DENTS.

MAL d'enfant. *Voyez* ACCOUCHEMENT.

MAL de feu, ou mal de tête. Maladie des chevaux. On la connoît quand le cheval quitte l'avoine. Saignez-le aux tempes, & usez des remedes qui sont dans les maladies du dégoût: on peut y ajouter celui-ci. Prenez demi-once d'angélique en poudre, demi-once d'*assa-fetida* en poudre: mettez le tout dans un nouet de toile, attachez-le au mastigadour; mettez-lui le masti-

gadour deux heures ; puis lui ôtez, & laissez-le manger une couple d'heures ; remettez autant de temps le mastigadour. Le cheval jettera beaucoup de glaires, qui lui déchargeront la tête.

MAL de Mere, ou passion hystérique. On a donné ce nom à cette maladie des femmes, parce qu'on croit qu'elle est causée par des vapeurs qui s'élevent de la matrice, & qui empêchent la respiration. Les odeurs fortes sont très-propres pour appaiser ce mal, comme sont celles du castoreum, des cornes & des plantes brûlées.

Remedes contre ce mal. Prenez deux onces de semence de bardanne, une once de cannelle, trois grains de musc ; réduisez le tout en poudre, & donnez-en à la malade le poids d'une dragme détrempé dans du vin blanc, mais seulement dans le temps de l'accident.

Ou bien prenez une once de racine de coulevrée ; faites-la bouillir dans du vin blanc ; faites-en boire à la malade le soir en se couchant, trois fois la semaine, & continuez pendant un an.

MAL de tête. Lorsqu'il est considérable, il y a toujours de la fievre. *Voyez* FIEVRE.

MALADIES. Les maladies viennent du dérangement ou de la corruption de quelqu'organe du corps, ou de la distribution irréguliere du sang dans les parties qui en ont besoin. On trouve dans le cours de cet Ouvrage divers remedes pour les maladies les plus ordinaires, auxquelles les hommes & les animaux sont sujets.

Quand l'hiver est bien froid, les maladies régnantes sont des pleurésies, des péripneumonies, des léthargies, des toux, des douleurs de poitrine, des vertiges, des apoplexies : toutes ces maladies sont causées par la densité des liquides & la contraction des fibres. Quand l'hiver est tempéré & humide, les maladies sont d'un caractere différent, telles que les fievres ardentes, les hémorrhagies par le nez, des toux seches sans expectoration : ce sont des effets du relâchement des fibres, de l'abondance des liquides ; ainsi elles demandent une méthode curative différente des autres.

Les maladies du printemps, quand il est dans l'ordre de la nature, sont le retour des attaques des maladies invétérées, comme vapeurs, mélancolie, épilepsie, maux de gorge, pesanteur de tête, dartres, pustules, rougeoles, petites véroles, & autres maladies de la peau, occasionnées par la transpiration qui cherche à se rétablir.

Les maladies de l'été sont les fievres continues, ardentes, tierces, quartes, malignes & putrides ; cours de ventre, sueurs colliquatives. Elles sont causées par l'acrimonie putride que contractent les fluides par la chaleur de l'athmosphere : les boissons rafraîchissantes & acides sont le remede le plus efficace, selon les plus habiles Médecins, & ils n'ordonnent la saignée que lorsque le sang ne donne pas des signes de dissolution : ils ont soin d'évacuer avec les émétiques, ou avec les purgatifs sagement administrés.

Les maladies de l'automne sont les fievres quartes, les hydropi-

fies, les phthifies, les diffenteries, les douleurs aux cuiffes & aux hanches, les efquinancies, les mélancolies ; d'où l'on a droit de conclure que l'automne eft la plus dangereufe de toutes les faifons, parce que la tranfpiration infenfible eft trop diminuée par les froids.

Lorfque ces maladies proviennent de la même caufe que celles de l'été, elles exigent les mêmes remedes, c'eft-à-dire, qu'on emploie les délayants ou les purgatifs, felon la nature de la maladie.

MALADIES chroniques caufées par l'obftruction des vifceres, ou par un fang trop épais.

Remede. Prenez des racines de chicorées fauvages, de patience fauvage, de polypode de chêne, ratiffées & coupées par tranches, de chacune une demi-once ; des feuilles d'aigremoine & de chicorée fauvage, une demi-poignée de chacune : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte. Retirez la cruche du feu, & faites-y infufer chaudement, pendant quatre heures, une once de féné mondé, une demi-once de fel de glauber, un demi-gros de la femence d'anis : paffez la liqueur par un linge avec légere expreffion, & ajoutez-y deux onces de firop de fleurs de pêcher.

Partagez le tout en fix verres, à prendre tiedes en deux jours, trois dans chaque matinée, de deux en deux heures, & un bouillon léger entre chaque verre ; que fi cet apozême purge trop abondamment, on fe contentera de deux verres, & on les prendra en trois jours.

On peut encore réduire toutes les dofes à la moitié, & en faire une efpece de tifane royale, pour fe purger en un feul matin en trois verres. *Voyez* HYPOCONDRIAQUE.

Le meilleur moyen & le plus fimple pour fe garantir des maladies chroniques, c'eft l'exercice. Les Médecins habiles ont donné des regles fur la maniere de faire cet exercice ; 1°. il faut exercer fon corps avant que de prendre des aliments, & après que la digeftion en eft faite ; 2°. les exercices ne doivent pas être trop prolongés, & ils ne doivent être continués que jufqu'au commencement d'une douce fueur ou d'une légere laffitude ; 3°. il faut y accoutumer le corps infenfiblement : il faut les recommencer tous les jours autant qu'il eft poffible : il feroit utile de ne les prendre qu'après avoir purgé le bas-ventre. *Voyez* OBSTRUCTION DES VISCERES.

MALADIE des beftiaux. Préfervatif ou remede pour prévenir la maladie des beftiaux, lorfqu'on s'apperçoit qu'elle regne déja dans le voifinage. Prenez de l'éthiops minéral, compofé avec deux parties de fleur de foufre, & une de mercure crud bien frottés, jufqu'à ce que tout le mercure ait difparu, & de l'antimoine crud réduit en poudre très-fine, de chacun trois dragmes pour la plus foible dofe, & quatre pour la plus forte ; une demi-once de thériaque de Venife, & une dragme & demie de corne de cerf calciné, & réduite en poudre : mêlez le tout enfemble, & le pêtriffant avec de bonne farine & du lait nouveau ; faites-en

une boulette, que vous donnerez en une dose pour une bête formée, lorsqu'elle a l'estomac vuide, & pendant douze à quinze jours : mais on ne doit pas user de ce remede lorsque la bête est manifestement attaquée de la maladie. Il ne faut pas s'alarmer si les vaches, après avoir pris ce remede, perdent l'appétit & leur lait, car l'un & l'autre reviennent au bout de quelques jours. On doit surseoir le remede lorsque la bête est attaquée d'un flux de ventre violent. *Journ. écon. Juin.* 1758.

Dès qu'on s'apperçoit que la maladie contagieuse est parmi les bestiaux, on commence par séparer les bœufs sains des malades : ceux-ci s'en séparent & quittent volontiers les étables pour aller errer çà & là dans les champs ; on doit avoir soin de les étriller chaque jour, de changer leur litiere de temps en temps, de parfumer les étables, en y faisant brûler du bois de genievre, du laurier, des herbes odoriférantes, du vinaigre sur une pelle rouge. 2°. Saigner au col les bœufs malades, le même jour leur faire prendre une potion purgative, composée de séné, des feuilles de gratiole, des racines d'hyeble, d'iris, d'azarum, de turbit, d'aloës, une once & demie de chacune, & avec deux poignées de farine d'orge & de bled, en faire trois ou quatre boules ; ou bien on en fera la décoction dans du jus de pruneaux. Le lendemain on emploie les médicaments propres à exciter la sueur, comme une once de thériaque, avec une noix muscade, du girofle, de la cannelle, de chacune une pincée en poudre dans une pinte de vin ; ou bien une écuellée de baies de genievre, ou une once d'orviétan, autant de poudre de vipere dans une livre d'huile, & la même quantité de vin : pendant ce temps-là les tenir chaudement, les couvrir, les parfumer. D'abord, après le remede sudorifique, il faut percer le bas du fanon avec un couteau ou un fer rouge, & y passer un brin de la racine d'ellébore noir, ou herbe de feu, faute desquelles on peut employer le garou, l'herbe aux gueux, le pied de veau ou le tithymale, pour attirer sur cette partie un dépôt qui peut procurer leur guérison. Ce ne sont encore-là que les remedes préservatifs, pendant lesquels on fera boire à la bête de l'eau de son, & on la laissera manger du foin sec ou de la paille.

A l'égard des bœufs qui sont déja attaqués, on leur fait observer un régime plus exact : on leur donne une once de thériaque dans une chopine de vin rouge ; on les purge le lendemain, s'ils ne l'ont pas été, & on diversifie les remedes selon les accidents les plus pressants. S'ils font des efforts pour fienter, on leur donne des lavements d'une décoction de son ou de mauve : s'ils ont le cours de ventre, on leur donnera des soupes de pain dans du vin, des feves fissolées, en outre une once de thériaque dans une décoction de baies de genievre, & de deux en deux jours : dans l'entre-deux on leur fait prendre une once de brique bien pilée dans des bols faits avec de la farine : s'ils ont la pousse ou essoufflement, on leur donne à boire de l'eau de son, dans laquelle on a fait infuser une once de soufre vif en poudre, une gousse d'ail une poignée de sauge & un peu de vinaigre. *Extrait de l'avis*

des Professeurs en Médecine de la Faculté de Montpellier sur la maladie des bœufs du Vivarais. V. *Maladie des brebis*, *à* BREBIS.

MALADIE des chevaux. Quoiqu'on ait indiqué dans cet Ouvrage les différentes maladies des chevaux, il est bon de savoir qu'il y a des signes auxquels on peut connoître qu'un cheval est malade : ces signes, il est vrai, s'étendent souvent à des maladies différentes ; mais ils ne méritent pas moins attention, & ils donnent lieu d'aller au-devant du mal, en observant de plus près le cheval malade, pour trouver quelle peut être la cause de son mal. Voici quelques-uns de ces signes : la tête penchée, l'œil triste environné de larmes, les oreilles froides, le poil hérissé aux flancs, le battement de ces mêmes parties, s'il chancelle en marchant, & qu'il pisse sans écarter les jambes, comme il fait ordinairement, lorsqu'il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, &c.

MALANDRES & SOLANDRES, maladies des chevaux. Les malandres sont des crevasses qui prennent au pli du genouil, dont il découle des eaux rousses, qui causent de la douleur à un cheval & le font boiter. Les solandres sont à-peu-près le même mal : il est plus rare & plus à craindre. Ces humeurs attaquent le jarret & les jambes, & les pourrissent par leurs mauvaises eaux : on ne doit pas compter de guérir entiérement les uns ni les autres, mais on doit user de remedes qui adoucissent l'humeur. Un des meilleurs est de mêler de l'huile de lin avec de l'eau-de-vie par égale quantité, l'agiter jusqu'à ce que la matiere soit blanche, & en graisser la partie affligée tous les jours. Ce remede appaise la douleur & empêche l'enflure ; le savon noir, l'huile de noix, sont encore de bons remedes, l'un après l'autre.

MAMELLES, (engorgements & inflammation des) aux nouvelles accouchées, pour s'être exposées trop tôt à l'air froid.

Remede. Prenez des fleurs de sureau une poignée, que vous pilerez dans un mortier ; vous y joindrez deux ou trois onces de mie de pain. Vous ferez un cataplasme, en y ajoutant suffisante quantité d'huile de lis ou de camomille ; on le renouvellera, s'il en est besoin.

MAMELLES enflées. Remede. Prenez une livre de bon miel, douze jaunes d'œufs & une chopine de vin : battez le tout ensemble dans une terrine l'espace d'un demi-quart d'heure, puis mettez-le dans une chaudiere pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne sorte par-dessus, le remuant continuellement ; faites-le bouillir jusqu'à ce que le vin soit consommé, c'est-à-dire, pendant une bonne heure. Etant refroidi, faites-en une emplâtre un peu épaisse sur du papier brouillard, & appliquez-la sur la mamelle, lorsqu'on voit qu'elle est prête à jetter. Ce remede l'ouvre en peu de temps & la guérit : elle est pareillement bonne aux abcès des genoux, aux plaies & aux ulceres.

Si les mamelles sont écorchées, la poudre de gomme adragant est un remede assuré.

MANDRAGORE. Plante qui est de deux especes, l'une mâle, l'autre femelle. La premiere a des feuilles de bette : ses

pommes, comme celles du cormier, tirent sur le jaune; elles provoquent le sommeil. La femelle a ses feuilles noires; ses pommes comme des cornes, mais pâles; elle est sans tige comme le mâle. La mandragore s'emploie extérieurement dans la douleur des yeux & dans les tumeurs dures. Elle se donne rarement par la bouche.

MANNE. Grains composés du suc visqueux de certains arbres, & de la rosée du matin, que l'on trouve sur leurs feuilles, sur-tout sur celles du frêne. La plus estimée est celle qui vient de la Calabre : elle doit être blanche & un peu jaunâtre, nette, un peu grasse, d'un goût doux & fade. La manne est plus chaude que froide : elle adoucit la gorge, la poitrine, purge la bile & les humeurs séreuses.

On la dissout dans du bouillon ou dans quelqu'autre décoction : on y ajoute quelque chose de rafraîchissant, comme le tamarin. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces & demie; elle corrige l'acrimonie du séné; on peut dire qu'elle est le purgatif le plus usité.

MANNEQUIN. Est un ouvrage d'osier où l'on met certaines choses qu'on veut transporter, où dans lesquels on plante des arbres : les mannequins sont plus petits que les mannes; celles-ci sont faites différemment. On éleve des arbres en mannequin, pour regarnir avec plus de facilité les places vuides. On met ces mannequins en terre : on y met au fond quatre doigts de bonne terre, & ensuite l'arbre, après en avoir étêté la tige & les racines, comme pour planter à demeure. On arrange les racines, & on les couvre de terre, l'arbre y fait sa pousse; & quand on en a besoin, on découvre la terre autour, on enleve l'arbre avec le mannequin, & on le met dans le trou qu'on lui a préparé : on le couvre de bonne terre, & on le garantit des froids par quelque paillasson.

MANOIR. (principal) On appelle ainsi le Château ou Maison qui est destinée dans un fief pour servir d'habitation au Seigneur féodal. Dans la succession d'un fief en ligne directe, le principal Manoir appartient à l'aîné par droit d'aînesse : c'est au principal Manoir du fief dominant que les Vassaux sont obligés de faire la foi & hommage à leur Seigneur, pour les fiefs qu'ils tiennent de lui.

MAQUE ou MACHOIRE, instrument pour briser le chanvre. C'est une espece de petit banc, composé de deux pieces de bois, creusées de maniere qu'elles s'emboîtent l'une dans l'autre au moyen d'une cheville. Celle de dessus est mobile, & en la levant, on la rabat sur celle de dessous.

MAQUEREAUX. Poissons de mer, que l'on mange frais au mois d'Avril. Maniere de les apprêter : fendez-les un peu le long du dos, vuidez-les, faites-leur prendre sel avec de l'huile, menu sel & poivre; enveloppez-les dans du fenouil, faites-les griller, puis faites une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées, muscade, sel, fenouil, câpres, filet de vinaigre; ou bien on peut la faire avec du beurre roux, persil frit, sel, poivre & vinaigre. On peut encore les accommoder à la Maître-d'Hôtel,

& étant grillés, on met dans le corps du beurre, mêlé avec persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, &c.

MARAIS. On appelle marais, de grands espaces de terre remplis d'eau, qui y croupit ; & de grandes herbes, comme les joncs, les roseaux, &c.

Les marais ont leur utilité : on peut, par quelques travaux, fertiliser les plus ingrats, on peut en faire des étangs : on fait arracher pour cela les racines, & on y pratique des rigoles & des levées convenables. On peut aussi les dessécher par des tranchées & des saignées, pour en faire des jardins ou des prés. Les marais produisent des joncs, des roseaux, & autres herbes grossieres, dont on fait tirer profit à la campagne, comme pour faire des couvertures des étables, des chaumieres ; on en fait des cabas, &c.

MARAIS SALANTS. On appelle ainsi les marais où le sel marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne.

MARBRE. Sorte de pierre fort dure, fort polie, & difficile à tailler. Le marbre sert d'ornement aux cheminées, on en fait des chambranles, on en couvre les commodes & les consoles ; mais comme il est coûteux, & qu'à la campagne on ne se soucie pas d'ornements si recherchés, bien des gens se servent d'une espece de mastic qui imite fort bien le marbre. Ce mastic est composé du gypse, qui n'est pas une pierre à plâtre, mais une espece de gros talc, ou pierre brillante que l'on trouve parmi les pierres à plâtre ; on la fait calciner au four, on la broie dans un mortier, on la passe au tamis, & on l'emploie avec de l'eau collée, ou de la colle de parchemin fondue : on y mêle les couleurs qu'on veut ; & lorsque le tout est sec, on le polit avec une pierre-ponce & une peau de bœuf pour le rendre luisant.

MARC. Poids en usage pour peser l'or & l'argent. Le marc est composé de huit onces, l'once de huit gros, le gros de trois deniers, le denier de vingt-quatre grains.

MARC de raisin. C'est ce qui reste du raisin après avoir été foulé : on l'appelle rappé en quelque Provinces.

MARCASSINS. On appelle ainsi les petits de la laie & du sanglier.

MARCHANDS ET NÉGOCIANTS (les) sont tous ceux qui font profession d'acheter pour revendre, afin de tirer du profit par leurs négociations. Ils sont contraignables par corps pour le fait des billets & lettres de change, & soumis à la Jurisdiction Consulaire. Les Marchands n'ont qu'un an pour demander ce qui leur est dû pour raison des marchandises par eux fournies à des Particuliers, à moins qu'il n'y ait un compte arrêté par les Débiteurs. A l'égard des petits Marchands & des Artisants, ils n'ont que six mois ; mais cette exception n'a pas lieu de Marchand à Marchand. Les Livres de Marchand font foi entre eux en Justice, quand il n'y a point de preuve contraire qui résulte du Registre de l'autre Marchand. Entre Marchands & Négociants associés, ils sont tous obligés solidairement ; mais un Particulier, qui n'est point Marchand, & qui ne se mêle point des les affaires du négoce pour tirer du profit de la marchandise ou

de l'argent, n'est point justiciable des Consuls, ni sujet à la contrainte par corps pour raison d'aucun Billet, soit au Porteur, soit à ordre; valeur reçue, ou en marchandises: il n'y a que les Lettres de change qui puissent soumettre à la Jurisdiction Consulaire & la contrainte par corps.

MARCOTTES (les) sont de jeunes branches, belles & fortes, dont on fait choix pour marcotter une plante. Pour cet effet, on fend une de ces branches par le milieu jusqu'auprès d'un nœud: on a soin de tenir l'incision ouverte avec un petit morceau de bois, puis on la couche à terre & on la couvre de quelques pouces de terre; ou, si elle court risque de se rompre en l'abaissant, on la fait rentrer dans un petit panier, que l'on remplit de bonne terre & qu'on pend à quelque branche. Lorsque la marcotte a pris racine, on la coupe & on la transplante: on doit la bien couvrir de terre, l'arroser, & elle devient un plante annuelle.

MARÉCHAL FERRANT. L'art du Maréchal pour bien ferrer les chevaux, consiste principalement à entrenir le pied des chevaux dans l'état où il est, lorsqu'il est réguliérement beau, & d'en réparer les défectuosités lorsqu'il peche dans sa forme & dans quelques-unes de ses parties. *Voyez* Pieds des chevaux.

MANIERE dont un Maréchal doit ferrer un pied naturellement beau. 1°. Il doit blanchir simplement la solle, c'est-à-dire, n'en couper que ce qu'il en faut pour découvrir la blancheur naturelle: enlever le superflu des quartiers, observant d'y laisser de quoi brocher: ouvrir le talon en penchant le boutoir en dehors, & non en creusant: les abattre de maniere que le pied étant à terre, l'animal soit dans une juste position: couper le superflu de la fourchette; ouvrir la bifurcation jusqu'à l'épanchement d'une espece de sérosité, & non jusqu'au sang; maintenir par le fer, comme par la parure, le sabot dans la configuration qu'il avoit.

2°. Ajouter à ce pied un fer qui l'accompagne dans toute sa forme, qui ne soit ni trop, ni trop peu ouvert, ni trop léger, ni trop pesant, qui ait la même épaisseur aux éponges qu'à la pince, & qui ait quelques lignes de plus à la voûte qu'à cette derniere partie.

3°. Il doit étamper un peu plus gras en dehors qu'en dedans; il faut qu'il y ait quatre étampures de chaque côté, avec une distance marquée à la pince pour séparer celles de chaque branche. Ces étampures ne doivent être ni trop grasses ni trop maigres; que le fer au talon ne soit point séparé du pied; que les éponges ne débordent que proportionnément à sa forme, & que l'on apperçoive enfin pour la grace du contour & de l'ajusture, une simple élévation tout autour de ce fer, depuis la premiere étampure jusqu'à la derniere en passant sur la pince.

Nous avons dit qu'il faut pencher le boutoir en dehors pour ouvrir les talons, ou pour les parer à plat. La plupart des Maréchaux trouveront que cette méthode est totalement contraire à leur pratique ordinaire; mais on ne doit pas s'en inquiéter. Tou-

jours guidés par une fausse routine, & jamais par le raisonnement, ils ne cessent de creuser, au lieu d'abattre, c'est-à-dire, qu'ils coupent continuellement la portion de l'ongle qui se trouve entre la fourchette & le talon; en sorte qu'au moment où ils croient ouvrir cette partie, ils la resserrent de plus en plus: & en effet, dès qu'ils enlevent l'appui qui étaie & qui sépare le talon & la fourchette, les parois extérieures de l'ongle n'étant plus gênées, contenues, & n'ayant plus de soutien, se jettent & se portent en dedans, d'autant plus aisement, que le tissu de la corne est tel, qu'il tend toujours à se contracter; delà une des causes fréquentes de l'encastelure; & c'est ainsi que le plus beau pied devient difforme, quand il est livré à des mains ignorantes. *Diction. Encyclop.*

MARGUERITE. Plante qui croît dans les prés: on en cultive dans les jardins, dont les fleurs sont de diverses couleurs. La cultivée à fleur rouge, est un bon vulnéraire pour résoudre le sang coagulé, pour les plaies & les contusions.

Les Marguerites se multiplient de plant enraciné: on s'en sert volontiers dans les parterres au lieu de gazons: leur émail est un agréable coup d'œil.

MARI. Puissance ou autorité du Mari: elle ne consiste pas seulement dans un simple respect & déférence de la part de la femme, mais dans une sorte d'autorité que le Mari acquiert sur sa femme & sur ses biens du jour de la célébration du mariage, en sorte que la femme ne peut valablement s'obliger, si elle n'est autorisée de lui: autrement les obligations qu'elle contracteroit seroient nulles.

MARIAGE. (le) est un Contrat civil, (& en même-temps un Sacrement de la Loi nouvelle) par lequel l'homme & la femme sont joints d'un lien indissoluble, qui ne se peut dissoudre que par la mort de l'un des deux. Le consentement des conjoints, donné, selon les Loix de l'Etat, est ce qui constitue le Contrat civil. Ainsi le Contrat par écrit n'est pas d'une nécessité absolue, quoiqu'il soit toujours plus avantageux aux Parties d'en faire un, parce qu'on y peut mettre les clauses qu'on veut, & qu'il y a d'ailleurs des dispositions qu'on pourroit faire, qui ne sont pas suppléées par la Coutume.

Lorsqu'il n'y a point de Contrat par écrit, & que le mariage a été une fois valablement célébré, les deux Conjoints ne peuvent plus faire de Contrat, car il ne leur est plus permis de changer celui que la Coutume a fait à leur défaut, à moins que l'un des deux ne fût mineur, & qu'il se trouvât fort lésé par le défaut du Contrat. Le Contrat étant signé, il n'est plus permis de rien changer, si ce n'est par des Actes séparés, signés par les personnes qui y ont assisté. Ainsi toutes contre-lettres contre les Contrats de mariage, faites hors la présence des parents, sont nulles. Les Contrats de mariage sont susceptibles de toutes sortes de clauses, mais il y en a qui sont ordinaires dans une Coutume, & extraordinaires dans une autre.

Les clauses ordinaires des Contrats de mariage faits en Pays

Coutumier, sont, 1°. la stipulation ou exclusion de communauté; 2°. la constitution de la dot; 3°. la stipulation des propres & l'ameublissement; 4°. que l'enfant marié laissera jouir le survivant de ses pere & mere de sa part des effets de la communauté, & qu'il ne pourra lui demander compte ni partage; 5°. le douaire; 6°. le préciput, habitation, bagues & joyaux; 7°. la faculté accordée à la femme de renoncer à la communauté, & de reprendre ce qu'elle a apporté, le remploi des propres aliénés; 8°. l'indemnité des dettes où la femme s'est obligée.

Dans les Pays de Droit écrit, les clauses ordinaires sont : la constitution de dot, l'augment de dot, les bagues & joyaux.

Les clauses extraordinaires sont indéfinies, & n'ont point de nombre certain : il suffit de dire qu'on peut les réduire à quatre; savoir, les donations de toute nature, les institutions & substitutions contractuelles, les renonciations, &c.

On appelle articles de mariage, les clauses dont les futurs époux conviennent, & qui doivent servir de base aux conventions portées par le Contrat de mariage; car ce Contrat doit se faire conformément à ces articles : ainsi il faut qu'ils soient auparavant agréés de part & d'autre. Voilà pourquoi les Parties se communiquent ces articles, pour les examiner à loisir. Lorsque ces articles sont signés, l'une des Parties peut obliger à la célébration celle qui refuseroit, sous peine de dépens, dommages & intérêts.

On compte cinq conditions requises pour la validité d'un mariage : 1°. le consentement des pere & mere, ou celui des tuteurs ou curateurs pour le mariage des mineurs. A l'égards des enfants, dont les pere & mere sont hors du Royaume, ils peuvent contracter mariage, s'il est impossible d'avoir ce consentement, mais ils doivent avoir celui de leurs tuteurs; &, s'ils sont hors d'âge d'en avoir, ils doivent avoir celui de leurs parents ou alliés; &, à leur défaut, de leurs amis ou voisins : le tout conformément à la Déclaration du Roi, du 6 Août 1686. A cet effet, il doit être fait devant le Juge-Royal, le Procureur du Roi présent, une assemblée de six des plus proches parents ou alliés, tant paternels que maternels; &, à leur défaut, de six amis ou voisins, pour donner leur avis ou consentement, s'il y écheoit, dont il doit être fait mention dans le Contrat de mariage, qui doit être signé d'eux. 2°. La proclamation des trois bancs, en la Paroisse de l'un & de l'autre des Conjoints, faite un jour de Dimanche ou de Fête. 3°. L'assistance de quatre témoins dignes de foi & domiciliés, lesquels doivent certifier bien connoître ceux qui veulent se marier, s'ils ne sont pas connus du Curé. 4°. La bénédiction nuptiale du Curé ou du Vicaire de l'un des Conjoints. Au reste, le temps suffisant pour acquérir domicile dans une Paroisse, à l'effet d'y pouvoir contracter mariage, est au moins de six mois, à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroisse de la même Ville, ou du même Diocese, & d'un an pour ceux qui demeuroient auparavant dans un autre Diocese. 5°. Il faut qu'il n'y ait aucun empêchement au mariage, qui en cause la nullité,

lité, ni même une opposition. Le défaut de l'une de ces conditions emporte nullité de mariage ; excepté, 1°. celle des trois bans, dont on peut obtenir dispense : bien plus, l'omission de la publication des bans ne fait pas déclarer nul un mariage contracté entre majeurs ; 2°. excepté qu'on n'ait obtenu dispense de l'empêchement même dirimant ; 3°. excepté qu'on n'eût obtenu de l'Evêque, ou du Curé, la permission de se marier dans une autre Eglise que sa Paroisse. Les Juges d'Eglise sont seuls compétents pour connoître des causes du mariage, par rapport à leur validité ; mais ils ne peuvent point connoître ni prononcer sur la séparation de corps & de biens des maris d'avec leurs femmes, ni sur les conventions matrimoniales : ainsi, après avoir déclaré les promesses du mariage nulles, ils renvoient les Parties devant le Juge ordinaire. Les Juges séculiers peuvent néanmoins connoître indirectement des causes du mariage, comme lorsqu'il s'agit de rapt, & ce par la voie criminelle, ou des choses temporelles qui résultent du Contrat de mariage.

Comme on vient de parler des empêchements, il est bon de savoir qu'il y en a de deux sortes : les uns empêchent qu'on ne puisse contracter mariage sans crime ; mais ils n'empêchent pas la validité du mariage ; c'est ce qu'on appelle empêchement empêchants. La connoissance de ces sortes d'empêchements regarde les Casuistes. Les autres empêchements sont appellés dirimants : ceux-ci sont plus forts, car ils rendent le mariage nul, & empêchent que le Sacrement n'ait son effet : voici les principaux empêchements de cette espece. 1°. Le bas âge ; car il faut que ceux qui se marient soient en état d'avoir des enfants : les mâles ne peuvent se marier qu'à quatorze ans, les filles à douze ; la vieillesse n'est point un empêchement. 2°. La parenté, jusqu'au quatrieme degré, suivant le Droit Canon, que l'on suit en cette matiere : mais ceux qui sont au quatrieme degré peuvent obtenir dispense de leur Evêque pour se marier ; on en obtient aussi de la Cour de Rome pour le troisieme degré, mais, pour le second, elles sont très-rares. 3°. La bigamie, c'est-à-dire, d'être marié avec un autre, car il est défendu d'avoir deux maris, ou deux femmes en même-temps, à peine de nullité du second mariage, & de punition exemplaire. 4°. La Profession ou l'engagement dans les Ordres sacrés de Sous-Diaconat, Diaconat & de Prêtrise. 5°. La mort civile causée par le bannissement à perpétuité, ou par la condamnation aux Galeres perpétuelles, & celle de mort prononcée contre les absents, n'empêchent pas l'effet du Sacrement ; mais le Contrat de mariage de ces personnes ne produit aucuns effets civils, & leurs enfants ne sont point considérés comme des enfants légitimes ; mais si l'un des Conjoints est dans la bonne foi, c'est-à-dire, s'il a ignoré l'empêchement, le mariage a tous ses effets, tant à son égard, qu'à l'égard des enfants qui en sont nés, à moins que l'empêchement ne vienne d'une ignorance qui ne seroit pas excusable.

Les mariages clandestins, c'est-à-dire, ceux qui demeurent cachés pendant toute la vie de l'un des Conjoints, ne produisent

aucuns effets civils ; il faut, pour les rendre publics, qu'ils soient précédés de publication de bans, & célebrés avec les formalités requises. Les mariages faits à l'extrémité de la vie, avec une concubine, ne produisent aussi aucuns effets civils.

Le mariage doit être célébré en présence du propre Curé de l'un des futurs Conjoints ; l'usage a voulu que ce fût en présence du Curé de l'épouse : il ne doit l'être qu'après la publication des bans, & en présence de témoins dignes de foi. Un Curé ne peut pas marier des personnes qui ne sont pas de sa Paroisse, s'il n'en a une permission par écrit de leur propre Curé, ou de l'Evêque Diocésain. Pour obvier aux fraudes, tout Curé, ou Prêtre commis, doit s'informer avec soin du domicile des Parties, de leurs qualités, & s'en faire certifier par le témoignage de trois ou quatre témoins dignes de foi. La célébration du mariage se prouve par l'extrait du registre des mariages ; &, si le registre est perdu, par d'autres titres & par témoins.

MARINADE. On appelle ainsi une sausse dans laquelle on met tremper les choses que l'on veut relever. Par exemple, une marinade de poulets se fait avec du jus de citron, verjus ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules, lauriers. On laisse dans cette sausse, l'espace de trois heures, des poulets par quartiers ; ensuite on fait une pâte avec de la farine, du sel, de l'eau & un œuf, le tout bien délayé : on y met un morceau de beurre fondu ; on bat le tout dans une casserole ; on trempe les poulets dans cette pâte, & on les fait frire dans du sain doux.

On marine des côtelettes de veau dans une sausse de la même sorte ; puis on les égoutte, ou dans une pâte, comme ci-dessus, ou bien on les farine sans pâte, & on les fait frire dans la poële.

MARJOLAINE. Plante odoriférante : on en fait des bordures dans les potagers. Il y a la grande & la petite ; la grande pousse des tiges à la hauteur de trois pieds ; ses tiges sont rougeâtres, & ses fleurs en gueule : on cultive la petite dans les pots, & à l'ombre. L'une & l'autre se multiplient de semence & de plant enraciné en Avril. Elle est tendre à la gelée ; la graine en est petite, de couleur brune & marquée de blanc.

MARMELADE. *Voyez* ABRICOTS.

MARMENTAUX. On appelle ainsi les bois qui sont autour d'une maison, ou d'un parterre, pour y servir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point.

MARNE (la) est une moëlle terrestre ou pierreuse. On a droit d'inférer qu'il y en a dans les endroits où la charrue fait remonter une terre grise & sablonneuse ; ou bien dans ceux où l'on trouve une terre argilleuse, stérile, mais grasse, ou même de la pierre de chaux, sur-tout si ces pierres sont friables & grasses. Il y a de la marne sablonneuse, d'autre argilleuse, d'autre pierreuse : toutes ces especes s'accordent en ce qu'elles sont fort pesantes. L'argilleuse ne se trouve ordinairement que par lits répandus çà & là. Celle qui est bleue est meilleure que la jaune. La marne argilleuse doit rester exposée à l'air, au moins un an, avant que de l'employer. Il faut quinze à vingt charretées de

marne pierreuse ou argilleuse pour un arpent; on la met par tas pendant quelque temps : à l'égard de la sablonneuse, il n'en faut que cinq ou six, & on la répand également. La marne est de beaucoup de durée, & le terrein qui en est couvert, se ressent de sa vertu pendant vingt-quatre à trente ans. La marne échauffe & adoucit la terre, & ne convient qu'à un terrein froid & humide.

Selon M. du Hamel, on doit employer une moindre quantité de la marne blanche, qui est celle où il ne se trouve point de cailloux, que de celle qui est propre à faire de la chaux. On en doit employer trente à trente-cinq tombereaux pour marner un arpent de cent perches quarrées, la perche de vingt-deux pieds; il en faut un quart de plus pour la seconde. Le tombereau doit contenir dix-huit boisseaux; on mesure la marne comble : il en faut moins dans les terres légeres & caillouteuses que dans les fortes. Il y a des personnes qui sont d'avis de n'en répandre d'abord que la moitié de ce qu'on juge que le terrein en peut porter, & répandre l'autre moitié cinq ou six ans après, & même une moindre quantité, si la premiere marne a produit une grande fertilité.

MARRE. C'est une grande fosse en quarré long, que l'on construit dans quelque coin de la basse-cour, dans un terrein un peu en pente, & dans laquelle on fait écouler l'eau des pluies & autres dont on a la commodité. On doit la placer sur un fond de terre glaise & de tuf, afin que l'eau s'y conserve : on doit l'environner d'un petit mur, haut de deux pieds, & pratiquer derriere quelques rigoles ou puisards, pour faire écouler l'eau quand il y en a trop.

La marre sert pour abreuver les bestiaux, lorsqu'on est éloigné de la riviere ou des ruisseaux, & pour y faire barbotter les canards & les oies : l'eau en est bonne pour arroser le jardin; on peut aussi y mettre du poisson, qui y vient bien, sur-tout la tanche.

On fait aussi faire des marres à part pour rouir le lin & le chanvre, & tremper les osiers & clayons dont on a besoin.

MARRONNIER. Espece de Châtaignier, dont le fruit est plus gros & plus agréable que les châtaignes ordinaires : il croît dans le Lyonnois, le Dauphiné & autres Provinces des environs. *Voyez* MARRONS.

MARRONNIER D'INDE. Il est ainsi appellé, parce qu'il nous a été apporté des Indes. Il vient vîte, croît de semence, & vient dans toute sorte de terroirs. Après avoir labouré un espace de terre, on fait des trous au niveau d'un cordeau; on y met les marrons, on les couvre de terre, le tout au mois de Novembre ou à la fin de Février. La premiere année on les serfouit, la suivante on leur donne trois ou quatre labours plus profonds; lorsqu'ils ont dix pieds de haut, on s'en sert pour faire des plants : on les replante sur deux pieds de profondeur & trois de large, à deux toises l'un de l'autre : ils figurent fort noblement dans les grandes allées des jardins, & forment un bel ombrage. Pour leur faire la tête belle, on doit les étêter en bec de flûte, en tournant la coupe du côté où le soleil ne donne point : on enveloppe la

coupe avec du foin haché & pêtri avec de la terre, de peur que la plaie ne pénetre le cœur de l'arbre : on doit leur couper toutes les branches qui viennent, à la réserve de la plus belle, que l'on appuie comme une petite perche liée au tronc de l'arbre en deux endroits ; au reste, le bois de cet arbre ne vaut rien, & il ne peut servir qu'à des ouvrages grossiers de la campagne.

MARRONS. On appelle ainsi les grosses châtaignes, car elles ne sont telles que parce que les maronniers ont été entés, l'arbre qui vient de semence n'en produisant que de très-petites : pour cet effet, on prend des greffes de l'espece de châtaignes que l'on veut avoir : l'ente se fait en flûte & non en fente, & il y en a de différentes especes ; les meilleurs marrons viennent du Dauphiné.

Les marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & assaisonnés de jus d'orange & de sucre, sont un mets agréable, mais point sain, si on en mange beaucoup.

MARRONS GLACÉS. Maniere de les glacer. Prenez des marrons les plus beaux, fendez-leur un peu la tête, faites-les cuire dans l'eau bouillante ; étant cuits au point qu'une épingle y entre facilement, pelez-les tout chauds, & mettez-les sur un tamis : étant pelés, mettez-les dans une autre eau bouillante pour leur faire jetter leur eau rousse, mais sans les remettre sur le feu : puis retirez-les avec une écumoire ; jettez-les dans un sucre clarifié, faites-leur prendre un bouillon : ôtez-les du feu ; laissez-les prendre sucre quelques heures, mettez-les égoutter, en y mêlant d'autre sucre clarifié ; ensuite mettez vos marrons l'un après l'autre dans du sucre cuit à la plume ; remettez-les sur le feu, & faites revenir votre sucre à la plume · tirez-les du feu ; remuez la poële, ôtez-en l'écume ; frottez le bord de la poële pour faire troubler le sucre : pendant qu'il est troublé, faites-y passer vos marrons l'un après l'autre ; retirez-les avec deux fourchettes ; mettez-les sur un clayon avec un plat au-dessous pour recevoir le sucre. Enfin mettez vos marrons dans des boîtes sur du papier blanc.

MARRONS D'INDE. (maniere de préparer les) pour engraisser le bétail. Faites de l'eau de chaux, c'est-à-dire, jettez vingt-quatre pintes d'eau sur la huitieme partie d'un boisseau de chaux vive mise au fond d'un petit cuvier à lessive. Lorsque la chaux est bien éteinte, tirez-en l'eau par le conduit du cuvier, & faites bouillir les marrons dans cette eau, après les avoir piqués en deux ou trois endroits avec une alêne. Lorsque les marrons ont été assez amollis, faites-les peler & ensuite tremper vingt-quatre heures en eau fraîche. Bien des personnes les ont employés avec beaucoup de succès & de profit pour engraisser le bétail.

Méthode pour ôter aux marrons d'Inde leur amertume & les rendre doux & mangeables, au moins pour les animaux. Ayez un grand cuvier rempli d'eau commune ; jettez-y vos marrons d'Inde : il seroit bon de faire aux deux extrêmités du marron une entaille ou incision d'environ trois lignes, pour faciliter la pénétration de l'eau. Ils s'amolliront, & perdront, en se gonflant, un peu de leur amertume ; ensuite vuidez cette eau entierement, ce

qui eſt très-facile à faire, au moyen d'un trou pratiqué au bas du cuvier; rempliſſez de nouveau votre cuve d'eau; après quatre ou cinq opérations ſemblables les marrons deviendront très-doux; pour s'en aſſurer, on en goûte à chaque opération, & on continue juſqu'à ce qu'on ait réuſſi; quand on a atteint ce point, on peut broyer les marrons & les réduire en une eſpece de pâte & de farine, dont on peut donner à manger à la volaille & aux porcs pour les engraiſſer. L'événement juſtifiera la bonté de cette méthode.

On a reconnu, après diverſes expériences, que les marrons d'Inde contenoient une grande quantité de ſucs ſavonneux & déterſifs, dont on peut tirer du profit: on a eſſayé de les employer comme le ſavon pour blanchir le linge, & dégraiſſer les étoffes, & on a éprouvé que l'eau ſeule dans laquelle on avoit mis tremper des marrons d'Inde, réduits en poudre, a ſuffi pour dégraiſſer parfaitement des bas de laine; d'où on doit conclure que cette eau eſt fort bonne pour blanchir le linge. Il eſt vrai de dire que, pourvu qu'il ne ſoit pas abſolument trop chargé de graiſſe, on peut le blanchir ſans autre ſecours, & par ce moyen épargner une grande quantité de ſavon. Voici la maniere de préparer les marrons: prenez une quantité raiſonnable de marrons d'Inde; pelez-les, & rapez-les; jettez-les dans l'eau, à raiſon d'une douzaine de marrons ſur quatre pintes d'eau. Lorſque les ſucs ſeront délayés; ce que l'on connoît à la couleur blanchâtre de l'eau, on en lave le linge, qui ſe dégraiſſera & deviendra d'un blanc un peu bleuâtre, mais qui n'a rien de déſagréable; s'il y a des taches de graiſſe trop opiniâtres, on les frotte avec un peu de ſavon; au reſte, on doit employer l'eau un peu chaude & plus que tiede.

Autre uſage qu'on peut faire de marrons d'Inde, c'eſt de les faire ſervir de lampes de nuit. Pour cet effet, on doit peler les marrons, les faire ſécher, puis les percer de part en part avec une très-petite vrille. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans quelque huile que ce ſoit; enſuite on en prend un, & on y paſſe à travers le trou qu'on a fait, une petite meche longue comme le petit doigt, & on le met dans un petit vaſe de terre où il y a de l'eau, & on allume la meche, qui donne de la lumiere juſqu'au jour.

Moyen de les faire ſervir de pâte à décraſſer les mains; il faut pour cela les faire bien ſécher, ſoit au ſoleil, ou au four; puis les piler dans un mortier couvert comme ceux des Parfumeurs, & les réduire en poudre fine. On s'en ſert comme des pâtes ordinaires; un peu d'eau froide ſuffit.

MARRUBE. Plante fort commune, qui croît aux lieux incultes, il y a le blanc & le noir; le blanc jette beaucoup de tiges; les feuilles ſont larges d'un pouce & rondes; il eſt employé dans les affections du poumon & la toux invétérée; dans la jauniſſe, pour fortifier l'eſtomac. Le noir a les fleurs rouges, qui ſont d'une odeur puante, croît dans les lieux ombrageux, eſt vulnéraire, bon contre la morſure des chiens. La décoction du marrube noir eſt fort bonne dans l'affection hypocondriaque.

MARS. Travaux à faire pendant ce mois. On doit donner le premier labour aux vignes, & la seconde façon aux terres en jachere, semer les mars & autres petits bleds, mettre le jardin en bon état, greffer les arbres : c'est le temps d'acheter des bœufs à bas prix, parce qu'ils sont maigres. Donner le premier labour aux jardins; replanter les choux pommés & les choux de Milan qu'on a mis en pépiniere; faire des couches pour replanter les melons. A l'égard des fleurs, semer les fleurs annuelles, œillets d'inde, passe-velours, roses d'inde, recouvrir les belles tulipes pendant les gelées de nuit; replanter vers le milieu du mois les violettes de Mars, jacinthes, tubéreuses, marguerites.

MARS. (les) On appelle ainsi les menus grains, parce qu'on les seme vers le mois de Mars, & on comprend sous ce nom l'avoine, l'orge, la vesce, la dragée, qui est un mélange de vesce d'été ou de pois, avec un tiers d'avoine; il y a des gens qui mettent de ce nombre certains légumes, comme les féves, les lentilles, les lupins, &c.

Les mars sont d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux. Ces menus grains viennent plus vîte que les autres; ils se plaisent dans les terres légeres : on doit leur donner deux labours, l'un avant l'hiver, & le second lors de la semaille : il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine, mais ils ont besoin de temps en temps de pluie.

MARS. (boule de) Pierre vulnéraire d'acier, dont la vertu guérit les plaies & les ulceres : on la fait de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier, pulvérisé par égales parties de l'un & de l'autre, & de racine d'aristoloche ronde en poudre, huit onces sur une livre de limaille d'acier; on fait du tout une pâte molle avec de l'eau-de-vie : on laisse la matiere en digestion au soleil durant l'été. On la remue de temps en temps jusqu'à ce que le tout soit entiérement desséché; on remet la masse en poudre, on la trempe avec l'eau-de-vie, & on fait la même opération qu'auparavant; ce qu'on réitere jusqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de grain de limaille, & que le tout soit en poudre très-fine; on en forme des boules qu'on laisse durcir à l'air.

MARTE. Espece de belette, grosse comme un chat, mais plus longue : son poil est d'un jaune foncé; elle a les dents pointues, & détruit les poules & les pigeons : on fait la guerre à ces animaux avec des bassets, qui vont les relancer dans les poulaillers, dans les granges, & on les tue à coups de fusil; il y a aussi divers piéges avec lesquels on les attrape.

MASSEPAIN. Pâte d'amande & de sucre cuite au four.

MASSEPAIN ordinaire. Pilez dans un mortier de marbre trois livres d'amandes douces, après les avoir pelées dans de l'eau chaude, égouttées & essuyées; arrosez-les de temps en temps de blanc d'œuf; clarifiez une livre & demie de sucre : faites-les cuire à la plume; jettez vos amandes dedans, incorporez bien le tout avec une spatule, & remuez de peur qu'il ne s'attache à la poële. La pâte est faite lorsqu'en y touchant du revers de la main, rien ne s'y attache : alors tirez-la de la poële, mettez-la sur une planche;

mettez-y du ſucre deſſus & deſſous, laiſſez-la refroidir; enſuite étendez des abaiſſes d'une épaiſſeur raiſonnable, découpez-y vos maſſepains deſſus avec des moules, les faiſant tomber doucement avec le bout du doigt ſur des feuilles de papier pour les faire cuire : on ne leur donne du feu que d'un côté; & on les glace enſuite de l'autre, que l'on fait cuire de même; on en fait de longs, d'ovales, de friſés.

MASSEPAIN royal. Faites la même pâte que pour les premiers: formez-en pluſieurs petits anneaux autour de votre doigt, & de l'épaiſſeur d'un doigt; paſſez ces anneaux dans du blanc d'œuf où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricot; puis roulez-les dans du ſucre en poudre, ſoufflez le ſucre qui eſt deſſus en les retirant; mettez-les ſur du papier pour les faire cuire au four : faites-y du feu deſſus & deſſous, il s'élevera au milieu une bouteille en dôme qui fera un joli effet.

MASTIC. Gomme ou réſine qui découle en été des branches du lentiſque. Le meilleur eſt celui qui eſt en groſſes larmes, claires & tranſparentes : on s'en ſert pour arrêter les vomiſſements; il abaiſſe les vapeurs qui montent de l'eſtomac à la tête, il fortifie le genre nerveux. Sa doſe eſt depuis demi-ſcrupule juſqu'à deux.

On entend auſſi par le mot de maſtic une compoſition de poudre de brique, de cire & de réſine, pour lier enſemble diverſes parties du bois & d'autres matieres.

MASTIC pour rejoindre les marbres caſſés : on le fait avec une poudre de marbre bien broyée, de la colle forte & de la poix; on y ajoute quelque couleur ſemblable à celle des pieces de marbre qu'on veut rejoindre.

MASTICATOIRES. On nomme ainſi des drogues âcres qu'on mâche pour faire ſortir la pituite du cerveau, tels ſont les maſtics, la ſauge, le tabac, le gingembre, &c.

MATELOTTE. On appelle ainſi un ragoût de poiſſons que l'on fait avec une carpe, une anguille, de la tanche, un brochet, du barbeau, & autres; écaillez tout ce poiſſon, vuidez-le, coupez-le par morceaux; mettez-le dans une caſſerole avec champignons, oignons piqués, un peu de thym, ſel, poivre, verre de vin blanc, un peu de jus d'oignon; faites-le bouillir à grand feu; &, lorſque le court-bouillon eſt à demi réduit, faites un roux avec un bon morceau de beurre & un peu de farine dans une autre caſſerole; vuidez le bouillon de la matelotte dans le roux, délayez-l'y, & revuidez-le dans la matelotte; achevez de la faire cuire.

MATRAS. Vaiſſeau de verre en forme d'une bouteille qui a un cou fort long & étroit; ſon uſage eſt pour les diſtillations.

MATRICAIRE. Plante qui croît en terre graſſe, dont la feuille eſt blanche au-dehors & jaune en dedans, & qui eſt d'un goût fort amer : ſon uſage eſt dans les maux de la matrice; elle abat les vapeurs, eſt bonne contre le ſable des reins, l'hydropiſie, les vers.

MAUVE de jardin. Plante dont la tige eſt haute & aſſez fer-

me. Ses fleurs sont grandes comme des roses & fort belles ; elles sont simples ou doubles. On s'en sert en gargarisme pour toutes les affections de la bouche.

MAUVE sauvage. Elle croît dans des lieux incultes & terre grasse : on s'en sert pour les maladies du poumon.

MAUVIETTES. Maniere de les faire rôtir. Etant plumées & refaites sur la braise, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette attachée à la broche, & les faites cuire ; on ne les vuide point.

MAY. Travaux à faire. On doit donner le second labour à la vigne, étêter les arbres, enter les oliviers, labourer les jacheres, sarcler les bleds, faire ses provisions de beurre & de fromage, châtrer les veaux, tondre les brebis. Dans le jardin œilletonner les artichaux, en replanter de nouveaux ; semer de la laitue de Genes & d'autres, & en replanter ; ramer les pois qui sont forts, afin qu'ils donnent plus de fruits ; replanter, à la fin du mois, du céleri dans des planches creuses, comme les asperges, à trois rangs dans chaque planche. A l'égard des arbres, en palisser les nouveaux jets lorsqu'ils sont forts, placer les gros jets ; lier les greffes ; ébourgeonner les poiriers ; sortir les orangers, si le temps est doux. Pour les fleurs, semer diverses graines de plantes, pour avoir des fleurs le long de l'été ; couper les tiges des iris bulbeux, déplanter les tulipes hâtives, marcotter les giroflées jaunes, semer des graines d'œillets vers les 5, 6 & 7 de la lune pour en avoir de la double.

MÉDECINE. On donne le nom de médecine aux purgatifs qu'on prend par la bouche. *Voyez* PURGATIFS.

MÉDECINS. La cause des Médecins est toujours très-favorable quand ils demandent en Justice leurs honoraires. Ils sont même préférés à tous autres créanciers pour raison de la derniere maladie dont le défunt est décédé, parce qu'ils font partie des frais funéraires, & qu'ils ont le même privilége : mais comme ils pourroient prendre un grand empire sur l'esprit de leurs malades, les Loix ont modéré les libéralités excessives qu'un malade auroit faites pendant la maladie en faveur de son Médecin, & les ont réduites à une certaine somme, eu égard à la qualité des personnes, & aux services des Médecins. Voilà pourquoi, parmi nous, un Médecin est incapable de legs & donations faites pendant la maladie, dont le malade vient à décéder. 2°. Les Médecins, ainsi que les Chirurgiens & Apothicaires, doivent faire la demande de leurs honoraires dans le temps préfix par la Loi, c'est-à-dire, dans un an, à compter du jour qu'ils ont cessé de visiter le malade ou de le soigner, à moins qu'ils n'aient un titre, ou fait interpellation judiciaire.

Quand ils viennent dans l'an, ils sont reçus à leur serment ; mais, si c'est après qu'ils intentent leur action, le Juge peut seulement s'en rapporter au serment de celui qui dit avoir payé.

MÉDICAMENT. On donne ce nom à tout ce qui est donné ou appliqué pour opérer la guérison de quelque mal, soit intérieurement, soit extérieurement. Le médicament simple est celui

qu'on emploie comme il est venu naturellement, & le composé celui qui est fait de plusieurs simples & mêlés avec art. La matiere des médicaments est prise des minéraux, des végétaux & des animaux. Par les minéraux, on entend tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, comme les métaux, les pierres, les vitriols, les soufres, les aluns; par les végétaux on entend les arbres, les fleurs, les fruits, les herbes, les semences, les écorces, les tiges, & par les animaux on entend leur chair, leur sang & les autres parties.

MÉLANCOLIE. (la) Maladie qui vient d'une abondance de bile échauffée & brûlée; elle cause la tristesse & le chagrin. Les Médecins l'attribuent aux vapeurs & mouvements déréglés de la rate. Elle est accompagnée ordinairement de crainte & de tristesse, sans occasion apparente: elle est souvent la suite d'une trop grande contention d'esprit.

Remede contre la mélancolie. Faites bouillir demi-once de polypode de chêne avec les boutons de houblon, & des pommes de reinette.

Ou faites infuser demi-once de séné dans deux verres de lait.

Ou bien prenez deux dragmes de crême de tartre: faites-les fondre dans un bouillon, & l'avalez à jeûn.

MÉLANCOLIE hypocondriaque, ou qui provient de bile noire.

Les eaux minérales vitriolées sont très-propres à cette maladie. Prenez, pendant dix ou douze matins, deux onces de suc de buglose, avec deux dragmes de sucre; ou bien des bouillons de chicorée, ou une décoction de mélisse. *Voyez* VAPEURS.

MÉLILOT. Plante de la nature du trefle: elle a des tiges hautes de deux ou trois pieds, dont les fleurs sont jaunes & faites en épis. Le mélilot croît dans les endroits pierreux & le long des chemins: on se sert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplasmes résolutifs & émollients, avec la mauve & la guimauve. Enfin, le mélilot est usité par-tout où il s'agit de ramollir & de faire suppurer.

MÉLISSE, plante de jardin. Elle a les feuilles vertes, un peu velues & dentelées: son odeur approche de celle du citron; delà vient qu'on l'appelle aussi citronnelle: on la multiplie de plants enracinés. Elle est fort bonne pour les affections de la tête, du cœur, de l'estomac, de la matrice, dans la mélancolie, l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige. On se sert des feuilles & des fleurs à la maniere de thé: on en met une pincée de séches pour un demi-septier d'eau.

Eau de Mélisse. Prenez six poignées de mélisse nouvellement cueillie dans sa vigueur: pilez-la dans un mortier; mêlez-la avec l'écorce séche de citron, noix muscade & coriandre, de chaque une once; girofle & cannelle, de chaque demi-once: concassez le tout; mettez-le dans une curcurbite de verre, versez dessus vingt-quatre onces de vin blanc & six onces d'eau-de-vie, adaptez le chapiteau & le récipient, luttez les jointures; laissez digérer la matiere pendant trois jours, puis faites distiller la liqueur

par un feu de sable modéré au bain-marie, & gardez-la pour le besoin. Elle est très-propre pour les maux dont on a parlé ci-dessus; la dose est depuis deux dragmes jusqu'à une once.

MELON, fruit d'été fort connu. Il vient sur des couches : sa chair est rouge ; sa graine petite ; sa feuille approche de celle de la vigne ; sa fleur est jaune. Les bons melons ont un goût exquis par leur eau fraîche, sucrée & vineuse : il y en a de plusieurs especes. Les sucrins sont la premiere : on les appelle ainsi, parce qu'ils ont la chair fondante, le goût relevé & le suc délicat ; ils sont d'une forme ronde, un peu allongée, ont l'écorce très-bien écrite ou cordelée. La seconde espece est de la même forme ; ils ont les côtes marquées par des enfoncements ; leur chair est plus ferme, mais n'est pas si délicate. La troisieme est plus grosse que les autres, & plus allongée : les côtes en sont plus grosses & relevées, & leur écorce est épaisse du double : la chair en est ferme, d'un bon goût, mais moins délicate que celle des précédents.

En général, les meilleurs melons sont ceux des pays chauds. Ceux qui réussissent le mieux dans les climats tempérés, sont le melon François, le melon Maraiger, le melon des Carmes, le melon de Langeais, le sucrin de Tours. On seme les melons vers la fin de Janvier, sur couche un peu chaude, & dans une melonniere ; cette melonniere doit être dans un endroit le plus exposé au Midi, & sur-tout à l'abri des vents froids, soit par des murs hauts, seulement de trois ou quatre pieds du côté d'où vient le soleil, soit par des brise-vents, faits de paille avec des perches : on doit faire tremper la graine quelques heures, & on en met trois grains sous chaque cloche : on a grand soin de les garantir du froid sur cette premiere couche.

Devenus plus forts, il faut les transplanter sur une autre, les arroser de temps en temps, sur-tout dans les chaleurs, & leur découvrir un peu la cloche dans les beaux jours : dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on doit ôter les cloches, les arroser jusqu'à ce qu'ils soient en fleur, mais un peu moins, & leur couper les branches à un nœud au-dessous de la fleur ; on connoît qu'ils sont murs, quand la queue veut se détacher du fruit, qu'il commence à jaunir autour de la queue, & qu'il a une pesanteur remarquable. On en donne aussi d'autres marques à-peu-près semblables, en trois mots latins, *pondus*, *odor*, *scabies*, le poids, l'odeur, les côtes raboteuses.

Nouvelle méthode pour dresser une Melonniere.

La meilleure terre pour les melons est une terre forte, de couleur de rouge brun foncé, le grain caillouteux ; le roc qui se trouve dessous doit être plein, & il doit y avoir un pied & demi de terre au-dessus de ce roc ; il faut nettoyer la terre de toutes pierres : au défaut d'une pareille terre, une terre sablonneuse leur convient parfaitement, en la mêlant avec un peu de terre forte.

2°. On doit choisir un terrein trois fois plus étendu que la

quantité de melons qu'on veut cultiver, & la partager en trois portions. La premiere, pour les melons; la seconde, pour y mettre des légumes; la troisieme, pour n'y rien mettre pendant une année, & y mettre les melons l'année d'après.

3°. Préparer la terre par un premier labour, d'un pied de profondeur, à l'entrée de l'hiver, la mettre en gros sillons; en donner un second au mois de Mars, & mêler alors avec la terre de bon fumier de cheval; un troisieme vers le 15 d'Avril, à un pied de profondeur, & ouvrir des trous ou petites fosses de neuf pouces de profondeur & de vingt pouces de diametre, à cinq pieds de distance & en quinconce, & les garnir de fumier de cheval à demi-pourri, qui aura jetté son feu, & à son défaut de celui de mouton, mais bien pourri : donner quelques autres labours pendant l'été, & ouvrir de temps en temps la terre, & l'arroser de quelque courant d'eau, si on en a.

4°. Pour semer ou planter les melons, choisir une bonne graine, & de l'espece qu'on veut cultiver; elle doit être de celle des melons les plus gros, les mieux faits, & de celle qui est dans le tiers du melon du côté de la fleur, & qui est attenante aux côtes d'en haut. La plus vieille est la meilleure; on la fait tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre, où l'on a délayé un peu de suie de cheminée, afin que les souris ou les mulots ne l'aillent point manger : mettre cette graine dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à six de distance les uns des autres : recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau pourri, & observer de ne pas mêler ensemble les différentes especes.

5°. Lorsque les graines sont levées, & qu'elles ont jetté quatre petites feuilles, supprimer les petites tiges, n'en laisser que quatre ou cinq à chaque trou : donner un nouveau labour à la profondeur d'un trou; arrosez souvent les jeunes plantes dans le temps chaud ou sec, & d'un plein arrosoir d'eau sur chaque tige; car il faut toujours les arroser abondamment & de bonne eau, point croupie ni trop froide, comme est souvent celle de puits : donner tous les quinze jours un labour léger dans les intervalles entre les trous. On cesse les arrosements lorsque les fruits de la premiere taille sont parvenus à leur grosseur naturelle, à moins qu'il ne vînt des chaleurs excessives; en ce cas, on doit arroser légérement la terre pour la tenir humectée.

6°. Tailler les tiges des melons dès qu'elles ont poussé cinq à six feuilles; & pour cela, couper avec un petit couteau bien tranchant le bout de la tige au-dessous des trois premieres feuilles : on ne doit point toucher aux branches, quand elles commencent à donner des fleurs à fruit, ni retrancher les fausses fleurs, car elles suppléent souvent au défaut des autres, & ne retrancher d'autres feuilles que celles qui tiennent aux branches supprimées par la taille; mais on peut ôter celles qui commencent à jaunir : on conserve les filets qui sortent des branches.

On fait la seconde taille lorsqu'on a découvert deux formes de petits melons qui seront de belle apparence; elle consiste à

retrancher, avec le petit couteau, le bout de la branche qui porte le fruit qu'on veut conserver, & à deux ou trois feuilles au-dessus du fruit, & ne couper les petites branches qu'à deux nœuds de la maîtresse branche. Comme il y a toujours assez de quatre melons sur chaque pied, on doit, dès que le fruit est formé, supprimer toutes les petites branches qui ont des fleurs à fruit lorsqu'elles sortent du même pied où est la fleur à fruit qu'on a choisie pour la conserver, parce qu'elles atténuent la plante, & supprimer les petits melons qui ont manqué & qui ont une forme d'embryon, & les réparer par d'autres qui paroîtront venir sur la même branche.

On fait la troisieme taille aussi-tôt que les melons de la premiere sont aux trois quarts formés : on retranche toutes les fleurs à fruit comme dans les précédentes, à l'exception de deux ou trois de la plus belle apparence, & que l'on conserve. Dans toutes les tailles, on doit sarcler & bêcher la terre, mais non entre les branches. Après ces trois tailles, on laisse pousser librement aux branches tous les jets qu'elles veulent, & on ne retranche que les fleurs à fruit, & on se garde de supprimer les feuilles qui semblent presque couvrir le melon.

Au reste, les melons de la seconde taille ne sont point nuisibles à la maturité des premiers ; il en est de même des fruits de la troisieme ; à l'égard de ceux de la seconde, ils aident, au contraire, à l'opération de la nature, en privant les fruits premiers des sucs dont ils n'ont plus besoin. Le vrai temps de cueillir un melon, c'est lorsqu'il est les trois quarts changé de couleur ; qu'il semble se détacher de sa tige. Etant cueilli, on doit le mettre sur de la paille fraîche, dans un lieu sec, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il ait son point de maturité ; on le connoît à l'odeur qu'il exhalera, car elle sera plus forte & plus gracieuse qu'auparavant ; c'est le point de maturité qui décide de la bonne qualité d'un melon : ainsi il faut les cueillir à ce point.

Le temps de le manger est lorsque son eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que sa chair n'est ni trop ferme ni trop molle, qu'elle est vive & transparente, que l'écorce en est amere & verte en dedans, qu'il a un goût vineux & sucré, & qu'il laisse dans la bouche une odeur.

Pour faire un choix d'un bon melon entre plusieurs, il faut préférer celui qui, à volume égal, pese le plus, & dont la queue en la goûtant, paroît amere. Lorsqu'un melon est odoriférant, & qu'il sent fort son espece, c'est une marque qu'il est passé : s'il rend un certain son en le faisant sauter dans la main, c'est une marque qu'il n'est point mûr, ou qu'il n'a point d'eau ; si la queue est séche & ridée, c'est signe qu'il a été prématuré de beaucoup.

Pour faire venir des melons, on est obligé dans les contrées tempérées ou froides de la France, d'avoir recours aux couches & aux cloches : ce dont on est dispensé dans les Provinces méridionales de la France, où l'on peut les faire venir en pleine terre.

Les couches destinées pour les melons, doivent être composées de fumier de cheval, & d'un quart pourri : on en doit faire une bonne provision ; sur quoi il faut remarquer que plus on a de couches proches les unes des autres dans le même terrein, mieux on réussit. 2°. On doit placer ces couches dans l'aspect le plus exposé au soleil, & à l'endroit du jardin le plus à l'abri des vents : celui du côté des étables est le meilleur quand la chose est possible : il faut réunir dans le même canton toutes les cultures des autres plantes qui demandent des couches. Les couches où l'on seme d'abord les melons, ne doivent pas être les mêmes que celles où on les cultive par la suite. Un petit espace suffit pour les premieres, & on peut y élever un grand nombre de melons, parce qu'on ne les y laisse qu'autant qu'ils sont jeunes, temps où ils n'occupent guere de place : on seme la graine sur les premieres couches, on les y couvre de paillasson ; & , lorsque les melons ont acquis un certain degré de force, on les transplante sur d'autres couches.

Comme tout le fumier n'est pas également pourri, on doit les mêler ensemble.

Ces premieres couches doivent avoir le côté tourné au Midi, au lieu que celles qui sont destinées à demeurer, doivent avoir les deux bouts exposés l'un au Midi, l'autre au Nord, & les deux côtés au Levant & au Couchant : on doit les faire avec un cordeau ; on leur donne vingt pouces ou un pied & demi de haut, sur trente-six pouces de large par le bas, & trente par le haut ; fouler bien le fumier avec les pieds, & de maniere que tout soit bien uni, mettre six à sept pouces de terreau par-dessus, par-tout également, & l'applatir ; ce terreau vient des mêmes couches de l'année précédente : marquer la place des cloches, & les y distribuer en quinconce sur trois rangs en lignes égales : on se regle là-dessus sur la largeur des cloches. Avant de semer sur couche, laisser passer trois ou quatre jours pour que les fumiers, dont on les a composées, puissent fermenter.

Nouvelle maniere de semer les melons en pépiniere sur les premieres couches.

Il faut faire provision de beaucoup de petites corbeilles d'osier fin ou de jonc, à claire voie, en forme de grand gobelet, de trois pouces de diametre ; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons ; celle des sucrins est la meilleure : mettre une douzaine de ces petites corbeilles sous chaque cloche, & du terreau dans les intervalles qu'elles laissent entr'elles : les recouvrir entiérement de terreau : le reste se fait selon la pratique ordinaire des Jardiniers. 2°. Garantir ces cloches des gelées avec de grands paillassons placés en pente du côté du Nord. C'est ainsi qu'on peut élever en pépiniere, & à peu de frais, de jeunes plants dans une saison qui n'est pas favorable. De cette maniere, sur une couche de six pieds de long & de deux pieds de large, il peut tenir quinze

cloches de quatorze pouces de diametre ; &, en mettant douze petites corbeilles sous chaque cloche, on aura sur cette premiere couche cent quatre-vingt corbeilles qui seront en état de fournir à un pareil nombre de cloches sur les secondes couches ; c'est-à-dire, que les cent quatre-vingt corbeilles fourniront pour quatre cents vingt pieds ou soixante & dix toises de couches de longueur : on doit se régler là-dessus pour ne mettre en pépiniere que la quantité de melons qu'on veut élever.

Maniere de les transplanter. On doit transplanter les jeunes tiges au mois de Mars, & sur des couches faites de la même maniere que les premieres : mettez dans la rangée des cloches du milieu de la couche, & au centre de chaque cloche une des petites corbeilles, contenant deux plantes de melons, & laisser un vuide entre deux ; placer la petite corbeille dans le terreau, & dans un trou profond de deux pouces, & qu'on fait à la main : à mesure qu'on plante, couvrir les jeunes plants aveo une cloche, qu'on appuie de façon qu'elle s'imprime dans le terreau. En transplantant de cette façon ces jeunes plants, on ne les expose à aucun inconvénient.

Les Jardiniers entendus profitent de l'espace vuide que laissent ces cloches, pour y semer, dans les premiers temps, des laitues, qu'ils ont fait venir en pépiniere sur d'autres couches, & ils en tirent un grand profit ; car, en mettant douze petites laitues sous chaque cloche, & en replantant la moitié sur d'autres couches, quand elles ont acquis une certaine grosseur, ils peuvent retirer un produit de quinze sols par chaque cloche.

On doit préserver les cloches du danger d'être cassées par les vents & les orages, ce qui arrive lorsqu'elles sont soulevées par des fourchettes pour faire prendre l'air aux plantes ; on y jette alors du fumier de cheval par-dessus, qui est presque comme de la paille, qui arrête l'action du vent.

Maniere d'arroser les couches : on ne doit les arroser que quand on s'apperçoit que les plantes en ont besoin ; ce qui se connoît quand on ne voit point de rosée sur les feuilles : on fait cet arrosement par-dessus les cloches. Quand la saison est avancée on doit arroser davantage.

Maniere de réchauffer les couches. Un mois après qu'on a planté les melons, & lorsque l'on voit que les jeunes plants jaunissent un peu, on doit les réchauffer. Pour cet effet, on en retire le fumier sec, & on met à la place, dans toute la longueur, des couches de fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & on l'y foule avec les pieds ; on en met d'abord à la hauteur du tiers des couches, & on rejette les fumiers secs par-dessus, ils conservent la chaleur du nouveau fumier. Comme la chaleur des couches se dissipe en peu de temps, au bout de quinze jours on remet d'autre fumier également chaud par-dessus le premier & dans l'entre-deux des couches, & cette fois le fumier occupe les deux tiers de la hauteur. Lorsque la chaleur est ralentie, on met pour la troisieme fois de pareil fumier, & on remplit ainsi totalement l'intervalle d'entre les couches, & même un peu plus

haut que les couches, après l'avoir bien comprimé. Lorsque par l'affaissement du fumier, la melonniere est toute de niveau, ce qui arrive au mois de Mai, les melons poussent leurs racines dans ces nouveaux fumiers, & ils avancent beaucoup.

On doit de temps en temps donner de l'air aux plantes; ce qui se fait en relevant la cloche pendant le jour, au moyen d'un petit morceau de bois fait en cremaillere, pour ne donner de l'air qu'autant qu'on veut; il soutient la cloche avec ses dents, ou crans; on le fiche en terre un peu avant pour le rendre stable. A mesure que le soleil a de la force, on leve la cloche plus haut, & on n'ôte tout-à-fait les cloches que pour la taille des melons.

TAILLE des Melons sur couche. Elle se fait en supprimant, comme dans la taille des melons sur terre, toutes les branches & toutes les feuilles qui paroissent inutiles, & jusqu'aux petits filets & aux tiges; après quoi on remet adroitement les branches sous la cloche, en les repliant: on ne conserve à chaque tige de melon qu'un fruit ou deux; ainsi, s'il n'y a que deux ou trois tiges sous la cloche, on ne conserve que quatre fruits sur les deux ensemble. On taille les melons autant de fois qu'on voit qu'il y a nécessité de le faire: aussi-tôt qu'on voit que les branches peuvent s'étendre hors des cloches, on en abat moins, & on ne coupe point les filets, car ils sont nécessaires pour assurer la branche. On ne laboure jamais les couches, on sarcle seulement les racines des laitues qu'on auroit cultivées sous les cloches.

Autres conjectures, les plus vraisemblables pour connoître un bon melon. 1°. Il doit avoir été cueilli quelque-temps auparavant que d'être mangé; que, si on le veut manger sur le champ, il faut le cueillir dans sa maturité: si c'est pour être mangé dans quelques jours, il ne faut pas les cueillir fait, mais frappé, c'est-à-dire, avec quelques marques de maturité, qui sont, si on y voit quelque endroit jaunissant, ou si on s'en apperçoit à l'odorat; 2°. le bon melon doit être fait comme un petit baril, c'est-à-dire, plus gros dans le milieu qu'aux extrémités; 3°. avoir la queue grosse & courte; 4°. être fort brodé, & avoir des coups d'ongle entre les broderies; 5°. n'être ni trop verd ni trop jaune en couleur; 6°. être pesant à la main; 7°. ferme quand on le presse un peu, & paroître bien plein quand on sonne du doigt contre; car on doit préférer ceux qui ont le plus de ces qualités; 8°. avoir une odeur approchante de celle de goudron ou poix préparée.

MEMBRE TREMBLANT. Remede. Prenez fleurs de romarin & de sauge, de chacune demi-once, noix muscade, clous de girofle & racine d'iris, de chacun trois dragmes.

Broyez le tout & le mettez dans une bouteille de verre double, avec une pinte d'eau-de-vie bien bouchée; laissez-en l'infusion exposée au soleil ou en chaleur lente, comme au-dessous d'un four pendant quarante jours; puis frottez-en les membres tremblants.

Ou faites dissoudre une dragme de fiente de paon, dans une suffisante quantité d'eau-de-vie, & faites avaler le tout, le matin à jeun, à la personne dont la tête tremble, & ce, trois jours de suite.

Il eſt bon de laver ſouvent le membre tremblant dans de l'eau de ſauge, & de le laiſſer ſécher ſans l'eſſuyer.

Si le tremblement dure, il vient d'une humeur froide, & il faut avoir recours aux remedes bons à la paralyſie.

MEMBRE FOIBLE. Remede pour le fortifier. Mettez dans un pot de terre neuf de la moëlle de bœuf avec du gros vin; couvrez bien le pot, & le mettez ſur de la cendre chaude pendant trois ou quatre heures; il ſe fera dans le pot un onguent qui ſe conſervera un mois : on en fait fondre ſoir & matin ſur la cendre chaude une cuillerée, & on en frotte les jointures malades avec un linge bien chaud. *Voyez* FOULURE.

MÉNAGERIE. *Voyez* BASSE-COUR.

MENTHE ou *Baume*. Plante domeſtique; il y en a de ſauvages. Toutes les menthes ſont chaudes, deſſicatives, bonnes pour les affections du cerveau, du cœur, de l'eſtomac, chaſſent les vents, corrigent les aigreurs & les rapports, tuent les vers : on peut s'en ſervir à la maniere du thé. On diſtille de l'eau de menthe; une cuillerée appaiſe les tranchées des enfants. L'huile par infuſion de ſes feuilles eſt bonne pour toutes ſortes de plaies & contuſions.

MERCURE ou VIF ARGENT. Métal fluide, fort peſant, volatil, pénétrant; il eſt un remede pour la colique de *miſerere* : on en fait avaler une livre au malade, qui le rend par les ſelles comme il l'a pris : on n'en donne à boire que la décoction, qui ne prend qu'une légere impreſſion du mercure, & qui n'en produit pas moins ſon effet. On l'emploie pour tuer les vers, les divers inſectes du corps. Le mercure eſt ſur-tout ſpécifique pour les maladies vénériennes, à cauſe de ſon agilité & de ſa faculté pénétrante : il eſt encore un préſervatif contre la peſte, en le portant ſur ſoi enfermé dans un petit linge.

MERE GOUTTE. (vin de) C'eſt celui qui provient de raiſins qui n'ont été que très-peu preſſurés. *Voyez* VIN.

MERISIER, arbre. C'eſt le ceriſier ſauvage qui croît dans les bois : ſa fleur eſt plus belle que celle du ceriſier; il a le bois dur & ſonore : voilà pourquoi on l'emploie dans la conſtruction des claveſſins & autres inſtruments de muſique : ſon écorce eſt blanche & unie : ſon fruit eſt blanc ou rouge, on en fait peu de cas : mais on s'en ſert pour donner de la couleur au ratafia. Le meriſier ſert à recevoir les greffes de ceriſier; mais il veut être greffé plutôt en fente qu'en écuſſon; il ne réuſſit qu'en plein vent. *Voyez* CERISIER.

Les meriſes purgent & adouciſſent le ſang : elles ſont utiles dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie & la paralyſie, on en fait une eau au bain marie, & on en tire des eſprits qui ont cette vertu dans un plus haut degré.

MERLE. Oiſeau un peu plus gros qu'une mauviette, & qui a le plumage noir; il ſiffle d'une maniere particuliere, & on vient à bout de lui apprendre à dire quelques mots, ſur-tout quand on l'éleve de jeuneſſe : il eſt d'un tempérament robuſte.

Les merles habitent dans les endroits touffus & épineux : on va

va les dénicher au mois d'Avril, car c'eſt en cette ſaiſon qu'ils pondent : on les nourrit de chenevis écraſé ; de perſil haché menu, & de la mie de pain, le tout mis en pâte avec un peu d'eau. C'eſt après les vendanges qu'on va à la chaſſe des merles.

MERLAN. Poiſſon de mer, un peu plus gros que les harengs & d'une couleur blanchâtre. On les mange ordinairement frits, après les avoir bien farinés : on peut encore les manger rôtis ſur le gril.

MERRAIN. (Bois de) C'eſt celui dont on fait les futailles. *Voyez* BOIS.

MESANGE Oiſeau de voliere, qui eſt beau de figure, & qui chante fort mélodieuſement.

Les meſanges font trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin : on trouve leur nid dans des arbriſſeaux & parmi les lauriers. Celles qu'on prend au filet toutes élevées ſont meilleures pour le chant. Si on eſt dans la ſaiſon des figues, il faut leur en donner, ſinon on leur donne de la même pâte que celle qu'on donne aux roſignols : il faut les tenir bien chaudement en hiver pour les préſerver de la goutte : celles qu'on a dénichées doivent être nourries avec du cœur de mouton ou de bœuf haché menu, & abéquées de deux en deux heures.

MESURES DES TERRES. La connoiſſance des meſures des terres eſt néceſſaire à tous ceux qui ont un bien de campagne. C'eſt une grande ſatisfaction de ſavoir la contenance de ce qu'on a de bien, de ce qu'on achete, de ce qu'on vend, parce qu'on en fait la valeur : on en vient à bout facilement en les faiſant arpenter ; voilà pourquoi il eſt bon qu'un Agriculteur ait une connoiſſance de l'arpentage, qu'il mette à part quelques moments de loiſir pour ſe la procurer. En un mot, c'eſt un bonheur de pouvoir éviter d'être trompé : autrement, il faut s'en rapporter aux Meſureurs qui peuvent ſe tromper par ignorance ou par négligence.

Les terres ſe meſurent différemment en chaque Province. Voici quelles ſont ces différences. A Paris & aux environs, on meſure les terres à l'arpent ; l'arpent ſe diviſe en demi, en quart, en demi-quart.

L'arpent a 100 perches quarrées, ou 10 perches en tout ſens, ou de chaque côté.
La Perche a trois toiſes.
La Toiſe a 6 pieds.
Le Pied a 12 pouces.
Le Pouce a 12 lignes.
La ligne a l'épaiſſeur d'un grain d'orge ; mais on ne compte point dans l'Arpentage ces deux dernieres petites Meſures, & ce n'eſt qu'au toiſage de Charpenterie ou de Maçonnerie que l'on s'en ſert.

En Normandie, les Terres & Prés ſe meſurent par acres ; les Bois & Boccages, par arpent ; les Vignes & Vergers, par quartiers.

L'Acre a 160 perches.

L'Arpent a 100 perches.
Le Quartier a 25 perches.
L'Acre est composé de 4 vergées.
La Vergée, de 40 perches.
La Perche de 22 pieds.

En Bourgogne on mesure les Terres, Prés, Vignes & Vergers, par Journal.

Ce Journal est l'étendue de terre que huit hommes peuvent faire & bécher un jour d'été, & on l'a limité à 360 perches, faisant la perche de 9 pieds & demi, & le pied de 12 pouces.

Les Bois s'y mesurent à l'arpent, & on y fait l'arpent de 440 perches, & la perche, comme ci-dessus, de 9 pieds & demi.

En Dauphiné, on mesure toutes les terres par sestérée, laquelle est de 900 cannes quarrées.
La Sestérée compose 4 cartelées
La Cartelée, 4 civadiers.
Le Civadier, 4 picotins.

En Provence, on les mesure par saumée, laquelle est de 1500 cannes quarrées
La Saumée est de 2 cartelées & demie.
La Cartelée, de 4 civadiers.
Le Civadier, de 4 picotins.

En Languedoc, on les mesure par saumée, laquelle est de 1600 cannes quarrées.
La Canne est de 8 pans.
Le Pan, de 8 pouces 9 lignes.

En Bretagne, on les mesure par journal, lequel est en cette Province de 22 seillons un tiers.
Le Seillon, de 6 raies.
La Raie, de deux gaules & demie.
La Gaule, de 12 pieds.

En Tourraine, par arpent de 100 chaînes ou perches.
La Perche y est de 25 pieds.
Le pied de 12 pouces.

En Lorraine, par journal de 250 toises quarrées.
La toise y est de 10 pieds.
Le pied, de 10 pouces.

Dans l'Orléanois, par arpent de 100 perches quarrées.
La Perche y est de 20 pieds.
Le Pied, de 12 pouces.

Dans le Bailliage de Chaumont en Bassigny & ressort, l'arpent est de 460 perches quarrées.
La Perche y est de 8 pieds 4 pouces.
Le Pied, de 12 pouces.

Dans presque tout le reste du Royaume, on y fait la mesure de 100 perches, chaînes ou cordes, & lesdites perches, chaînes

ou cordes, sont pour la plupart composées de 25 pieds de long ; mais le pied y est toujours de 12 pouces.

Mesures dont on se sert à Paris pour mesurer les grains.

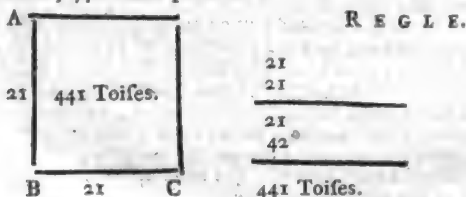
Le minot contient trois boisseaux : le boisseau se divise en demi-boisseau, en quart, en demi-quart.

Le septier & le muid ne sont des mesures que pour compter ; elles seroient trop pesantes pour s'en servir. Le septier tient 4 minots ou 12 boisseaux, & le muid 12 septiers : le boisseau de bon bled pese 20 livres ; le minot 60 ; le septier 240, & le muid 2880.

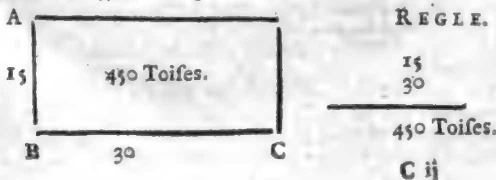
Il est bon de savoir que, lorsqu'on a fait quelqu'acquisition, c'est au Vendeur à en fournir la mesure, suivant l'usage du lieu où le fonds est situé, en quelqu'endroit que la vente ait été faite ; & quand on fait arpenter, on doit prendre garde que le Porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Exemples de la maniere dont on doit mesurer les pieces de Terre.

Supposons qu'on veuille mesurer une piece qui forme un quarré parfait, & qu'elle ait de hauteur, par exemple, 21 toises, & de largeur autant, il faut multiplier la hauteur marquée depuis A jusqu'à B dans la figure suivante, & qui est par-là de 21 toises, par la largeur marquée depuis B jusqu'à C, qui est pareillement de 21 toises, & ce qui viendra de cette multiplication sera le nombre de toises que doit avoir le plan & la superficie de la place ; savoir, 441 toises quarrées.



Pour mesurer une piece qui formeroit un quarré long, & de la forme ci-dessous, & qui auroit de hauteur, par exemple, 15 toises, & de longueur 30, il faut multiplier la hauteur depuis A jusqu'à B, par la longueur depuis B jusqu'à C, c'est-à-dire, multiplier 15 par 30, & on saura le plan & la superficie de ladite piece, qui sera de 450 toises quarrées.



Les personnes qui desirent en savoir davantage sur cette matiere pour pouvoir mesurer des pieces d'une figure irréguliere, doivent s'en instruire plus à fond dans des Traités particuliers de l'Arpentage.

MESURE. On appelle ainsi tout ce qui sert de regle pour connoître & déterminer l'étendue de quelque chose dans tous ses sens. *Voyez* Toises, Perches, Arpent, Muid, Septier, &c.

MESURES, ou quantité en fait de remedes, & explication des abréviations qui sont en usage dans les ordonnances des Médecins, pour désigner la quantité de chaque remede, ou quelque circonstance qui y a rapport.

Fasc. j. signifie fascicule d'herbes ou de fleurs, c'est-à-dire, ce que le bras en rond peut contenir.

Man. j. ou *m. j.* signifie une poignée.

Pug. j. ou *p. j.* une pincée.

N. ou *par*, signifie le nombre désigné pour la quantité des fruits ou des animaux.

Ana. ou ã ã, signifie de chacun.

Q. s. signifie une quantité suffisante.

S. a. signifie, selon les regles de l'Art.

MÉTAUX. On en compte sept; l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb, le vif-argent.

MÉTAYER, ou économe, ou Régisseur, est un Maître-valet, qui fait valoir une Terre sous les yeux du Maître, qui prend & nourrit les gens nécessaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine somme qu'on lui donne par an, tant pour se nourrir & payer ses gens, que pour son profit; mais on lui fournit tout ce qui est nécessaire pour faire valoir la terre, comme bestiaux, instruments de labourage, semences, volailles, &c. Les Propriétaires des terres qui prennent un Métayer, au lieu d'un Fermier, sont des gens qui étant à portée de leur terre, ou même y demeurant, veulent en jouir par eux-mêmes, mais sans en avoir les soins & les embarras. Il est constant, quand on rencontre un homme entendu, industrieux, laborieux, & qui a de la probité, que cette maniere de faire valoir son bien est la plus avantageuse.

MÉTEIL. Bled mêlé de froment & de seigle. Le meilleur est celui qui contient plus de froment que de seigle; il demande une terre médiocre, ni trop forte, ni trop maigre.

MEUBLE. On appelle ainsi tout effet qui peut être changé de place, & qui n'est point incorporé à l'immeuble par le Propriétaire pour perpétuelle demeure, ni même attaché à aucun fonds, car il seroit un immeuble; ainsi on appelle meubles meublants, l'or, l'argent, les hardes, les tableaux, les bestiaux, les obligations en vertu desquelles nous pouvons nous faire livrer quelque chose de meuble.

Il est essentiel de bien distinguer ce qui est meuble de ce qui est immeuble: car les meubles se reglent par la coutume du domicile de la personne à qui ils appartiennent en quelqu'endroit qu'ils soient situés, au lieu que les immeubles se reglent par la Coutume du lieu où ils sont situés.

MEUNIER. *Voyez* MOULIN.

MEUNIER ou TÊTARD. Poiſſon qui a une groſſe tête : il eſt tout blanc, mais beaucoup plus ſous le ventre que ſur le dos ; il ſe nourrit de bourbe & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie de l'eau : on le prend à la ligne autour des moulins : on met pour appas à l'hameçon, des grillots qu'on trouve par les champs. On les pêche dans le mois de Mai.

MEURES ou MÛRES. Fruit du meurier : il y en a de deux eſpeces, les groſſes qui ſont toujours noires, & les ſeules bonnes à manger : elles viennent du meurier noir qui ſe greffe ſur le châtaigner, le hêtre, le coignaſſier. Les petites viennent du meurier blanc, & nullement bonnes à manger, mais les feuilles en ſont néceſſaires pour élever les vers à ſoie.

MEURIER (le) produit les meures : elles doivent être noires pour être dans leur maturité ; les meures ſont ſaines & agréables au goût, on en fait des ſirops. Cet arbre jette de groſſes branches, qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; il aime l'abri.

Le meurier blanc ne ſert que pour la nourriture des vers à ſoie : ſes feuilles ſont d'un verd naiſſant, tirant ſur le blanc ; il ſert comme le ſauvageon du meurier. Les terroirs gras & à l'abri du vent ſont les meilleurs pour les meuriers ; la voie la plus courte de les multiplier eſt celle des boutures & des plants enracinés : on choiſit pour cela, ſur un meurier de bonne eſpéce, des branches bien droites, de la longueur d'un pied & demi : on les plante à l'ombre dans une terre bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied, après avoir fait à leur extrêmité d'en-bas une entaille en croix, afin que les boutures prennent plus vîte : on doit les poſer un peu en pente dans la rigole, & preſſer un peu la terre en les recouvrant ; la voie des pepins eſt plus longue, mais plus ſûre. On peut les greffer ſur le meurier, le figuier, l'orme, le tilleul. Ce doit être en écuſſon & au mois de Mai.

On ne doit pas épargner au meurier les labours & le fumier, & on doit le tenir net de bois mort & de mouſſe.

Le bois de meurier ſert pour les ouvrages des Tourneurs & des Graveurs.

Les meuriers viennent plus ou moins vîte, ſelon la qualité du terrein.

MEURIERS. Moyens de faire réuſſir les meuriers dans les plus mauvais terreins. Ouvrez une foſſe de cinq ou ſix pieds en quarré, jettez ſur un des bords de la foſſe le premier cours de pelle & ſur un autre côté le ſecond cours, ſur les autres côtés le troiſieme cours de pelle, qui eſt la plus mauvaiſe terre ; bêchez enſuite ce fond à gros guéret, à la bêche ou à la pioche. La foſſe étant faite, rejettez la moyenne ou ſeconde terre que vous avez ſortie, enſuite la premiere ou moins mauvaiſe ; ce qui ſe trouvera à la hauteur de la ſéparation de la bonne ou mauvaiſe terre. Briſez & foulez cette terre avec le tranchant de la bêche, poſez l'arbre dans ſa place & dans ſon alignement, couvrez-en les racines avec la terre de la ſuperficie du contour de la foſſe, obſervant qu'il n'y ait ni paille, ni herbe, ni bois ni bruyeres qui puiſſent toucher

les racines : arrangez avec la main ces terres dans l'intérieur des racines, lesquelles doivent avoir été rafraîchies & taillées, ensorte qu'il ne se trouve aucun vuide, ni au-dessous ni au-dessus. Lorsqu'elles sont couvertes de trois ou quatre doigts de terre, foulez-les avec les pieds ; laissez l'arbre dans cette position pour faire la même opération aux autres fosses : couvrez ensuite les fosses, avec des feuilles que vous aurez fait ramasser, à quatre ou cinq doigts d'épaisseur, n'importe de quelle espece elles soient ; enfin, jettez la mauvaise terre tirée du fond de la fosse, au pied de l'arbre, & buttez-le d'un pied & demi au-dessus du niveau du terrein : si les bestiaux vont paître dans ces lieux, il faut armer ces arbres d'épines, quoique le plus court soit de les conduire ailleurs. Il convient de faire les fosses six mois ou un an d'avance avant la transplantation, & de les combler des deux premieres terres trois ou quatre mois avant de planter.

Autre maniere de faire croître des meuriers en quantité dans quelque terrein que ce soit, & de se procurer, sans beaucoup de dépense, de quoi entretenir une manufacture de soie. Prenez des meures lorsqu'elles sont au point de leur maturité : faites-les tremper quelque-temps dans l'eau ; ensuite écrasez-les avec les deux mains. Dans le temps que les meures trempent, faites filer & tordre du foin de maniere à en former de moyennes cordes ou torches, & après avoir écrasé ces meures en bouillie, enduisez-en ce foin que vous mettrez dans la terre en espece de sillon, & recouvrez ce foin d'environ un pouce de terre. Vous aurez en peu de temps une si grande quantité de meuriers, que dans un quarré d'environ trente toises, il vous naîtra des sujets en assez grande quantité pour les transplanter dans toute une Province ; lorsqu'ils ont atteint une certaine quantité, on les met en pépiniere, c'est-à-dire, on les transplante à deux ou trois pieds de distance les uns des autres & on les laisse croître. Quand ils sont assez forts, on les transplante à demeure : au reste, ils viennent plus ou moins vîte selon la qualité du terrein.

Il y a des personnes qui, depuis quelque-temps, se sont avisées de faire des objections contre les plantations des meuriers : ils alleguent l'incertitude de la production des vers à soie, & sur ce qu'une once de leur graine, qui donnoit autrefois quatre-vingt livres de cocons, n'en produit qu'à peine quarante. Mais on peut leur répondre : 1°. que cela vient, sans doute, de ce que les graines ont dégénéré peu-à-peu, par la négligence & l'ignorance des personnes qui se mêlent de l'amasser, de la conserver & de la faire éclorre, & chez lesquelles on va s'en pourvoir ; 2°. de la mauvaise qualité des feuilles dont on nourrit les vers à soie, qui, par leur amertume, causent les maladies de ces petits animaux ; 3°. de ce qu'on ne se donne pas tous les soins nécessaires pour leur éducation, soit pour la propreté, soit pour la salubrité & la température de l'air de leur logement.

Les mêmes personnes allegnent encore que la grande abondance de cocons en rendra le prix trop modique, & qu'il en sera comme des autres Marchandises, dont l'abondance fait baisser le

prix. Mais cette objection est frivole, car il est constant qu'il y a aujourd'hui en France quatre fois autant de meuriers (qui produisent) qu'il y en avoit au commencement de ce siecle, & cependant les cocons se vendent actuellement à plus haut prix qu'ils ne se vendoient autrefois, puisqu'avant 1720 on ne les vendoit que 12 à 15 sols la livre, au lieu qu'on les vend, depuis plus de 30 ans, 20, 25, & jusqu'à 36 sols. Ainsi, quoique nous recueillions davantage de cocons qu'autrefois, leur prix a néanmoins augmenté : or, il est visible que cela vient de la plus grande consommation qui se fait aujourd'hui de la soie, & que tant que le luxe ira son train, il soutiendra toujours le prix d'une marchandise qui lui est nécessaire. Outre cela, plus il y aura abondance de cocons, moins nos Commerçants acheteront de la soie chez l'Etranger, car on ne va pas chercher au loin, à grands frais, & avec de grands risques, ce que l'on a chez soi. Et delà il suit que, si nous pouvions parvenir au point d'avoir chez nous la quantité de soie suffisante à la grande consommation qui s'en fait, nos Négociants n'en feroient plus venir des Pays étrangers, d'autant plus qu'ils n'achetent cette marchandise qu'argent comptant. *Journ. Econ.* 1761.

MEURTRISSURE de quelque membre, comme pieds ou mains. Remede. Trempez aussi-tôt un linge dans du vinaigre froid : serrez-en la partie blessée avec la main, le plus fort qu'on le pourra endurer, afin de réprimer la fluxion ; ensuite, pour appaiser la douleur, mettez un cataplasme fait de feuilles d'oseille cuites sous les cendres chaudes, puis pilées avec onguent rosat & beurre frais.

Ou broyez du persil avec du sel, & un peu d'huile d'olive : frottez le mal avec le jus, & appliquez le marc dessus.

Si c'est une contusion en partie charnue, oignez-la d'huile rosat & de vin mêlés ensemble, & appliquez dessus une emplâtre de cire neuve jaune, ramolie dans l'eau chaude & étendue sur de la toile.

Si la contusion est avec plaie, lavez le mal avec du vin tiede, & appliquez dessus le jus & le marc des feuilles de bouillon blanc pilées.

MICACOULIER. Arbre. *Voyez* ALISIER.

MIEL (le) est un suc en forme de rosée, que les abeilles sucent sur les fleurs & les plantes, & qu'elles dégorgent dans les alvéoles de leurs ruches, après l'avoir digérée. Il y a le miel blanc ou vierge, & le miel jaune. Le miel vierge est celui qui coule de lui-même des rayons sans expression, ni chaleur ; c'est le plus propre à être mangé & à faire des confitures : le jaune est celui qui est tiré par expression des rayons, à l'aide du feu ou de la chaleur du soleil ; il a de l'âcreté ; on l'emploie pour les remedes extérieurs & pour les lavements. Le miel est chaud de sa nature, abstersif, nourrissant ; il est bon aux poumons, mais il se tourne aisément en bile.

Le miel demande beaucoup de propreté ; il faut avoir attention de n'y laisser rien tomber dedans, de peur qu'il ne s'aigrisse : ainsi

il faut féparer foigneufement le bon d'avec le mauvais, les rayons blancs d'avec ceux qui font noirs; caffer les rayons de cire qui font vuides, & ne laiffer que ceux qui font remplis; avoir les mains bien nettes pour écrafer & broyer les rayons qu'on met à mefure dans un tamis de crin pofé fur une terrine verniffée bien propre, & y laiffer couler le miel jufqu'à ce qu'il n'en tombe plus. On met le beau miel dans des pots de terre plombés, bien échaudés & bien égouttés; on le couvre d'un papier; on n'y touche pas de cinq ou fix jours; enfuite on enleve avec une cuiller les fragmens de cire qui font reftés & qui furnagent; ce miel fe fige bientôt, il eft blanc, & on l'appelle vierge, parce qu'il n'a point été échauffé; on le couvre d'un papier & d'un parchemin, on met une toile par-deffus. Pour faire le miel commun, on repétrit le marc qui refte dans le tamis; on le joint avec du miel de moindre qualité qu'on a fait égoutter à part : fi on eft dans un temps un peu froid, on met le tamis & la terrine avec tous les rayons froiffés dans un four après qu'on a tiré le pain, pour que la chaleur faffe couler ce qui refte de miel dans la cire : ce miel a une couleur rouffe & ne fe conferve pas fi long-temps. On l'écume comme l'autre & on le couvre de même; on met les pots de l'un & de l'autre dans un endroit fec & à l'air.

Pour donner au miel le goût du miel de Narbonne, il faut dans le temps qu'on écrafe les plus beaux rayons; les parfemer de fleurs de romarin : elles impriment leur goût au miel.

Le miel eft chaud, & ne convient guere aux jeunes gens ni aux perfonnes qui ont le fang bouillant, parce qu'il peut caufer des ébullitions de fang, ni aux hypocondriaques, ni aux fcorbutiques; mais il eft bon aux vieillards.

MIGRAINE (la) eft une douleur qui n'occupe que la moitié de la tête, l'autre moitié étant fans douleur : elle eft ordinairement longue & opiniâtre. Remede. Battez quelque-temps trois blancs d'œufs avec un peu de fafran, & l'appliquez au front dans l'accès de la migraine, étendu fur un linge. Appliquez en fronteau du poivre en poudre, incorporé avec l'eau-de-vie.

Ou mêlez des feuilles de rofes rouges & un peu de farine de froment avec du vinaigre : faites bouillir ce mélange jufqu'à confiftance d'emplâtre, & appliquez-le fur les tempes.

Un vomitif la guérit quelquefois. On peut auffi avaler trois verres d'eau; &, après les avoir avalés, fe promener quelque-tems.

Mettez de l'eau-de-vie dans le creux de la main, & l'attirez par les narrines.

Le café eft bon à la migraine. *Voyez* Cerveau, Tête.

MILLE-FEUILLE. Plante qui croît dans des lieux incultes & fecs : elle pouffe plufieurs tiges, hautes d'un pied : fes feuilles font découpées, menues & femblables à une plume d'oifeau; elle eft aftringente & amere : fon ufage eft dans les hémorrhagies, foit du nez, foit du ventre, de la matrice, & dans le crachement de fang, les hémorrhoïdes; on en ordonne le fuc, depuis trois onces jufqu'à fix.

MILLE-PERTUIS. Plante qui croît dans les bois & lieux

incultes ; elle est chaude & dessicative : on l'emploie pour mondifier les plaies, dissoudre le sang coagulé. Elle est un des meilleurs vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, & spécialement contre les ulceres des reins, & pour en chasser le sable. Son eau est bonne contre les vers des enfants, contre la mélancolie, la manie, & son huile est bonne contre la sciatique, le rhumatisme, &c.

MILLET. Le millet est le plus petit de tous les grains : ses grains sont ronds & luisants, son tuyau croît jusqu'à dix-huit pouces de haut, & son épi a de longs filaments épars.

Il y a le millet rouge & le millet blanc : le rouge ne sert que pour la volaille & la nourriture des oiseaux ; le blanc peut-être mêlé avec le froment & faire du pain. Le millet épuise beaucoup les terres, ainsi que le bled de Turquie ou le maïs.

Culture du millet suivant la nouvelle méthode de M. du Hamel. 1°. Une terre légere & sablonneuse lui convient mieux que toute autre : 2°. on doit le semer fort clair, & le couvrir de terre avec la charrue : on le seme depuis la mi-Mai jusqu'à la fin : on peut le semer aussi à la fin de Juin : 3°. un mois après qu'il a poussé, on le laboure autour des pieds avec un sarcloir, & on enleve ceux qui sont trop près les uns des autres, car ils doivent être à six pouces d'intervalle : 4°. lorsque les pannicules sont en grain, on en éloigne les oiseaux par quelqu'épouvantail : on en fait la récolte à la mi-Septembre, c'est-à-dire, qu'on coupe avec un couteau les pannicules près le premier nœud : on doit ensuite les porter dans la grange, les mettre en tas, les y laisser cinq ou six jours ; ensuite les porter dans l'aire, les battre comme on fait le bled : 5°. faire sécher le millet avant que de le mettre dans le grenier, & le remuer de temps en temps.

MINE de PLOMB ou *Minium* est du plomb minéral pulvérisé & rendu rouge par une longue calcination au feu ; on s'en sert dans les onguents, & on l'emploie dans la peinture.

MINÉRAL. *Voyez* Eaux minérales.

MINÉRAUX. On appelle ainsi, 1°. les métaux, tels que l'or, l'argent, le cuivre, le fer, le plomb, le mercure, &c. 2°. les demi-métaux, comme le vitriol, l'alun, l'antimoine, &c. 3°. les sels, les soufres, les bitumes, les pierres, &c.

MINEURS (les) sont ceux qui n'ont pas encore vingt-cinq ans accomplis. En Pays de Droit écrit, il en est de même, avec la différence qu'on appelle pupille ou impubere celui qui est sous l'autorité d'un Tuteur, & qui devient de plein droit mineur à quatorze ans accomplis, & la pupille à douze : l'un & l'autre sortent de l'autorité du Tuteur, & on leur nomme un Curateur. En Pays coutumier, les mineurs ne sortent de tutelle qu'à la majorité, ou bien par des Lettres d'émancipation, en vertu desquelles le mineur sort de la puissance du Tuteur, dispose de ses meubles, reçoit ses revenus, & agit en son nom sous l'autorité d'un Curateur.

Mais le Mariage du mineur produit l'effet de l'émancipation : un mineur ne peut tester en jugement sans être assisté d'un Curateur,

Les mineurs peuvent être restitués contre toutes obligations, quand il y a la moindre lésion ; mais ils ne le sont pas lorsqu'ils n'ont fait que ce qu'un bon Econome auroit fait en leur place. Ainsi, quand il veut être relevé d'un Acte passé en minorité, il lui suffit de prendre des Lettres de rescision ; mais il faut que ce soit dans les dix ans de sa majorité. Il faut observer que tous Négociants & Marchands en gros & en détail, & les Banquiers, sont réputés majeurs pour le fait de leur commerce, & ne peuvent être restitués sous prétexte de minorité : il en est de même des Officiers de Judicature pour le fait de leur charge. Les prescriptions ordinaires ne courent point contre un mineur pendant sa minorité, mais les mineurs sont sujets aux formes & aux prescriptions qui sont portées par les coutumes.

MINUTE. On appelle ainsi l'original des Actes qui se passent chez les Notaires, & les Jugements qui s'expédient dans les Greffes, sur quoi on délivre des grosses & des expéditions authentiques : ces minutes restent en dépôt chez les Notaires : elles doivent être signées des Parties, mais les Grosses & les Expéditions ne doivent être signées que des Notaires.

Ces Grosses & Expéditions se délivrent aux Parties, & elles font foi en Justice, quand le sceau y est apposé.

Les Minutes des Jugements doivent être signées des Juges, & restent en dépôt au Greffe de la Jurisdiction où les Jugements ont été rendus.

MIROBOLANS. Fruits gros comme des Prunes, qui viennent des Indes, du côté de Bengale : les citrins sont le plus en usage, & on s'en sert comme purgatifs contre l'humeur bilieuse, la dyssenterie, le cours de ventre. La dose est de six dragmes à une once & demie.

MIROTON, terme de cuisine. *Voyez* Bœuf.

MOELLE. Substance graisseuse qui est renfermée dans les os des animaux. Celle des bœufs, des veaux, des cerfs, des chiens, des chevreaux, sert à divers remedes. La plus estimée est celle du cerf : on l'emploie avec succès contre les rhumatismes, la goutte sciatique, pour fortifier les nerfs & pour résoudre. La moëlle de veau est encore fort bonne pour amollir & résoudre : à l'égard de la moëlle de bœuf, on en fait des ragoûts, & même des tourtes.

MOILON. Pierre blanchâtre qui se tire des carrieres en divers morceaux : le meilleur est celui qui est le plus dur & de bonne assiette, il doit avoir été quarré, puis hiverné avant que de l'employer. Le moilon est un des matériaux où l'ouvrage va le plus vîte ; il sert sur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINEAU ou Passereau. Oiseau fort connu & d'un naturel fort familier. Les Moineaux font volontiers leurs nids dans des trous de vieux bâtiments, & dans des pots de terre : les femelles pondent trois fois tous les ans : on ne doit les dénicher que huit jours après qu'ils sont éclos. On les nourrit de mie de pain, & de tout ce qu'on veut.

MOIS. Il y a douze Mois dans l'année : il y en a sept qui

ont trente-un jours ; savoir, Janvier, Mars, Mai, Juillet, Août, Octobre, Décembre ; quatre de trente, Avril, Juin, Septembre & Novembre, & Février qui n'en a que vingt-huit ou vingt-neuf.

Pour trouver les mois qui ont trente jours, & ceux qui en ont trente-un, il n'y a qu'à abaisser le second doigt de la main, qu'on appelle index, & le quatrieme qu'on appelle annulaire ; compter les mois sur les doigts de la main, commençant par Mars sur le pouce, Avril sur l'index, & ainsi de suite ; tous les doigts levés marqueront les mois de trente-un jours, & les autres marqueront les mois de trente. Février n'a que vingt-huit jours dans les années communes, & vingt-neuf dans les bissextiles.

MOISSON. Lorsque le bled cesse de fleurir par un beau temps, clair & chaud, on peut espérer une bonne moisson. Si les Laboureurs avoient soin de remarquer le temps qui s'écoule dans la plupart des années, depuis que le grain est semé jusqu'à ce qu'il fleurisse, on pourroit sur cette observation régler le temps de la semaille, & faire ensorte que la fleur du bled arrivât au même âge de la lune qu'il auroit été semé. Le plus favorable est celui de la pleine lune, parce qu'alors l'air est ordinairement tranquille & le ciel serein. Le temps le plus convenable à la maturité des bleds, est un temps chaud, entremêlé à propos de pluies douces ; car par un temps fort humide, la paille se couche facilement & pourrit, l'écorce du grain s'enfle & rend plus de son que de farine ; au contraire, un temps trop sec desseche le grain trop promptement ; il se ride, & devient de peu de valeur.

Le point de perfection pour la maturité des grains est de sortir facilement de l'épi, & de ne se point briser sous le fléau quand on le bat dans la grange.

La parfaite maturité du grain se connoît encore au changement de couleur de la paille, qui de jaune qu'elle étoit devient blanche, & au crochet que forme l'épi en abaissant sa pointe : à l'égard du bled qui a été frappé de la rouille, on doit le couper avant qu'il soit entiérement mûr, parce que l'aridité de cette rouille rongeroit en peu de temps toute la substance du grain.

On ne doit dans les regles commencer la moisson qu'après qu'elle a été indiquée au Prône de l'Eglise paroissiale. On doit faire la moisson lorsque les bleds sont également blonds & jaunes, & on ne doit point attendre qu'ils soient tout-à-fait roux. Voici l'ordre qu'on doit garder pour les différentes sortes de bleds.

1°. On commence par la moisson de l'escourgeon ; le seigle, environ trois semaines après, & tout de suite le méteil, l'épeautre ; le froment à la fin d'Août ; on fauche les avoines & le froment de Mars en même-temps.

On arrache le millet & le panis quand le grain est bien formé ; on doit les faire sécher au soleil en tuyaux : on moissonne le sarrazin en Septembre & en Octobre ; le bled de Turquie ou maïs dans le même mois.

2°. On doit moissonner dès la pointe du jour, parce que la rosée enfle le grain & l'empêche de trop s'égréner ; on peut couper

le bled à sa volonté ; les uns le coupent près de terre lorsqu'ils veulent employer le chaume pour la maison ; d'autres par la moitié, destinant le reste à couvrir les toits ou à chauffer le four : ou bien, ils le brûlent & le labourent avec le fond.

3°. A mesure qu'on coupe le bled, on doit l'étendre sur terre par traînées ou javelles, & les ranger bien régulierement en les couchant par terre en travers sur les sillons, & laissant entre chaque rangée une espece de petit sentier, afin que les épis & la paille se sechent promptement.

4°. Lorsque les poignées ou javelles sont séches, on en fait des gerbes, dont on fait des meules ou tas disposés en rond, de maniere que tous les épis aboutissent au centre, & que l'extrémité des pailles soit en dehors ; on ne doit point appuyer les gerbes l'une contre l'autre. En bien des endroits, on les met en monceaux par dizeaux. La gerbe doit être faite de sept ou huit poignées. Le plutôt que le bled est charrié à la grange c'est le mieux, sur-tout si le temps est à la pluie ; que s'il venoit à pleuvoir lorsqu'on coupe le bled, il vaudroit mieux cesser de couper, parce qu'il risque moins sur pied qu'abattu.

Si on avoit été contraint de couper le bled dans le temps qu'il n'étoit point encore mûr, on doit exposer les gerbes au soleil, les épis en haut, pendant vingt-quatre heures, puis les mettre dans la grange pendant autres vingt-quatre heures, & les exposer de nouveau au soleil, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'ils soient mûrs.

Nouvelle maniere de faire la moisson, & de couper & ramasser les épis.

1°. Il faut des faucilles moins grandes que les faucilles ordinaires, & avec lesquelles on ne coupe de la paille qu'autant qu'il en faut pour pouvoir prendre les épis avec la main gauche, & les tenir tandis qu'on les coupe de la main droite ; de cette maniere on en moissonne une plus grande quantité que si on coupoit la paille presque au pied, comme on fait d'ordinaire, parce que cette paille étant proche de l'épi, se coupe plus facilement ; cette situation est plus commode pour les Scieurs de bled. Le Moissonneur doit mettre chaque poignée d'épis dans un grand tablier qu'il a retroussé devant lui ; cette poignée d'épis coupée ainsi court, est plus grosse que celle qu'on prend, & l'ouvrage avance bien plus ; d'ailleurs il ne prend que de bons épis, puisque les chardons & les mauvaises herbes sont au-dessous.

2°. Avoir de grands sacs de grosse toile pour contenir la valeur de huit à dix tabliers pleins d'épis, & dans lesquels les Moissonneurs vuident leurs tabliers ; les sacs doivent se fermer comme une bourse ; une quarantaine de sacs suffisent pour une des plus grosses Fermes ; on en peut mettre une douzaine sur une charrette, & cette douzaine équivaut à douze douzaines de gerbes. Selon cette méthode, il y a infiniment moins de perte de grains que selon celle qui est en usage, où la nécessité de ramasser les javelles, de les lier, de les charger, occasionne une perte consi-

dérable de grains. Les mauvaises herbes ne se trouvent plus pêle-mêle parmi les épis. Il n'y a plus à craindre que les épis soient emportés par les vents, les ouragants, ou gâtés par la pluie : plus de glaneurs de profession, qui, sous prétexte de ramasser les épars, prennent souvent des gerbes de bled. Il est libre à chacun d'exercer sa charité à leur égard d'une autre maniere.

3°. La moisson des épis étant faite, on doit avoir des Faucheurs tout prêts, qui coupent avec leur faux la paille le plus ras de terre qu'il se pourra, & de cette maniere on enleve les chaumes & les herbes de toute especes : on fait emporter le matin les pailles coupées de la veille, & le soir les épis coupés pendant le jour. Au reste, on est bien dédommagé de la dépense de cette opération nouvelle par un tiers de paille de plus qu'on en recueille, & par la quantité de grains plus grande qu'elle n'étoit auparavant. Le champ étant ainsi nettoyé, il se dispose bien mieux à produire de l'herbe fine pour la pâture des moutons.

4°. Pour mettre les épis à couvert de tout dommage, on doit faire construire un bâtiment de forme ronde, séparé de tous autres, & dans un lieu sec. Les fondations doivent être un peu profondes, le mur de moëlon & bâti avec chaux & sable seulement, & jusqu'à la hauteur de six ou sept pieds au-dessus du rez-de-chaussée ; terminer le mur à cette hauteur par un cordon de pierre de taille débordant d'un bon pied, & taillé en demi-cercle ; continuer le mur de huit ou dix pieds au-dessus ; y ouvrir autour deux fenêtres, & immédiatement au-dessus du cordon, faire une couverture pareille à celle d'un colombier, & débordant de quatre pieds tout autour ; y pratiquer autour plusieurs fenêtres fermées par des treillis d'osier, assez serrés pour que les moineaux n'y puissent entrer, & de bons contrevents ; mettre des poulies à ces fenêtres, pour pouvoir monter les sacs lorsque la serre sera pleine, jusqu'aux premieres fenêtres. Les épis ayant été serrés bien mûrs & bien secs dans un lieu ainsi construit, s'y conserveront beaucoup plus long-temps que dans tout autre.

5°. Pour faire sortir le grain de l'épi, les personnes qui ont imaginé & pratiqué cette nouvelle méthode de faire la moisson, ne sont point d'avis qu'on les batte avec un fléau dans une aire, au soleil ou en grange. Leur objet est toujours d'empêcher le déchet considérable du grain qui résulte de la méthode ordinaire : ils ont imaginé un moulin, que l'on peut comparer en grand aux petits moulins à café, ou plutôt a tabac, avec la différence que les mouvements de ces moulins sont horizontaux, au lieu que ceux du moulin à tabac sont verticaux.

On peut voir la description de ce moulin dans le Journal économique du mois de Juillet 1757.

Par le moyen de ce moulin & du tournoiement que le vent lui donne, les épis reçoivent un frottement qui en fait sortir jusqu'au grain le plus opiniâtre, de façon qu'il n'en demeure pas un seul enveloppé de capsule : le grain & la paille sortent pêle-mêle de ce moulin, & tombent dans un crible de fil d'archal fin, qui est au-dessous ; les fils duquel étant séparés de deux lignes &

dernie, étant traversés par d'autres à un pouce de distance, les grains y passent facilement, & nullement la paille, laquelle se trouve couchée de côté sur les premiers fils.

En outre, le crible est incliné par un bout, & a un mouvement semblable à celui d'un blutoir, mais plus fort, afin que par ses secousses le grain se sépare facilement de la paille. On a éprouvé, qu'avec cette machine on peut expédier quarante-huit septiers de bled dans douze heures de temps; pourvu que le vent ne manque pas : qu'il y ait deux hommes pour ôter la paille, deux autres pour vuider les sacs d'épis dans les tremies, & quatre pour ramasser les grains en dessous; ces huit hommes expédieront six fois plus d'ouvrage que des Batteurs en grange, & ne sont pas si fatigués, à beaucoup près. Suivant cette méthode, la paille étant comme moulue, est bien séparée du grain, & il s'en fait une épargne considérable; car dans une Ferme où l'on recueille communément cent septiers en bleds, il peut arriver facilement qu'on en recueille jusqu'à cent vingt-cinq. Outre cela, il y a une épargne de 40 liv. sur quarante-huit septiers, & plus de 100 liv. sur la façon totale des 125; ainsi en mettant le septier, année commune, à 15 livres, ce sera 375 livres; & joignant 100 liv. d'épargne sur le travail, cela fera 475; somme qui peut suffire à payer une partie des frais de la culture.

Un Econome entendu peut tirer un grand service des pailles des épis, lorsqu'elles sont moulues, comme on vient de dire; car, en les arrosant légérement avec de l'eau où l'on a fait dissoudre du sel, elles peuvent tenir lieu de foin aux bestiaux dans les années où le foin est cher; ils sont excités par cette saumure, & ils mangent les pailles avec autant de goût que le foin.

6°. On doit faire un triage de grains en différentes classes qui soient de qualités différentes, afin d'en avoir un meilleur débit: Car il est certain, par exemple, qu'un quart de boisseau de bled noir, sur un septier de bled froment, portera préjudice de deux boisseaux dans le prix; ce qui fait un sixieme de perte sur la totalité. Mais, quand même on auroit nettoyé le bled le plus exactement qu'il est possible, de tous grains étrangers, il y aura toujours trois sortes de grains différents de qualité, & par conséquent de prix.

Or, pour pouvoir parvenir à faire le triage de ces mêmes grains en différentes classes, l'Auteur de cette nouvelle méthode, & qui a inventé le moulin pour séparer les grains des épis dont on vient de parler, a imaginé pareillement deux machines dont on voit la description dans le même Journal : par le moyen de la premiere, on peut faire jusqu'à quatre classes différentes d'un même grain; & par la seconde, on peut enlever les taches des grains, qui ont ce qu'on appelle *le bout*, en terme de Boulanger. L'Auteur fait voir que ceux qui en sauront faire usage, retireront par-là plus de quarante sols de bénéfice par septier au-delà du prix ordinaire, & il le prouve. En effet, en divisant le bled en trois classes, l'une qu'on appelle la tête du bled, la seconde le bled moyen, & la troisieme le petit; on trouvera que sur douze boisseaux, il y en

aura environ six qui seront de bled de choix, quatre de bled moyen, & deux de petit bled. Or, comparez maintenant le prix de ces trois classes de grains qu'aura produit un septier de bled ainsi partagé, avec la valeur du même septier dont les qualités ne seroient point séparées, vous trouverez que si le bled moyen vaut 15 liv. le septier, la tête du bled vaudra 21 ou 22, & le petit bled 9 à 10. D'où il suit que, si les six boisseaux de la tête du bled, qui font la moitié d'un septier, valent 10 liv. 10 sols, à raison de 21 liv. le septier, les quatre boisseaux de bled moyen, qui font le tiers du septier, vaudront 5 liv. sur le pied de 15 liv., & les deux boisseaux du petit bled, qui font la sixieme partie du septier, vaudront 34 sols quatre deniers, sur le pied de 10 liv. Ensorte que ces trois prix joints ensemble, feront une somme de 17 liv. 3 sols 4 deniers, qui fera la valeur totale du septier ainsi trié, & la différence ou bénéfice sera de 43 sols 4 deniers au-delà du prix du même septier de bled qui n'auroit pas été trié.

On peut essayer de battre, immédiatement après la récolte, une partie de toutes les especes de grains qu'on a cultivés, réserver l'autre partie en gerbes pour les battre en grange pendant l'hiver, comme c'est l'usage dans bien des Provinces : on jugera par-là laquelle de ces méthodes est préférable, s'il y a quelque avantage a espérer dans l'un ou l'autre cas, relativement à la quantité ou à la bonté des farines.

MOISSONNEURS. On appelle ainsi, outre les valets qu'on a chez soi pour le travail de la moisson, des gens de journée de dehors, qui viennent se louer pour aider à faire la récolte : on les loue à tant par arpent de récolte, ou pour un prix total pour toute la moisson : l'usage commun est de les nourrir & de les coucher, & de leur laisser prendre ce qu'ils appellent leur *gagnage*. C'est un certain nombre de gerbes, comme le quatorzieme dizeau du produit de la moisson. On donne ordinairement aux Moissonneurs pour le sciage du bled, depuis 2 livres jusqu'à 3 livres.

Si on les paie en grains, on ne paie que sur le pied de ce prix. Ces derniers sont ordinairement obligés a faire gratis plusieurs travaux appellés corvées & qui sont des suites de la moisson, parce qu'ils y ont part.

MONITOIRE. On appelle ainsi un Mandement de l'Official adressé à un Curé pour avertir tous les Fideles de venir à révélation sur les faits mentionnés, à peine d'excommunication. Le Monitoire n'a lieu que dans les crimes & scandales publics, ou vols de conséquence. On y a recours lorsque la partie civile, ou le Procureur du Roi ne peuvent justifier par témoins le contenu dans leur plainte ; alors ils demandent au Juge qui doit connoître du crime, la permission d'obtenir & de faire publier un Monitoire ; &, en vertu de l'Ordonnance du Juge, l'Official est obligé d'accorder le Monitoire, & en cas de refus on peut saisir son temporel. Les Juges d'Eglise ne peuvent délivrer aucun Monitoire pour des causes qui ne sont pas de leur compétence sans Ordonnance des Juges ordinaires, & pour des causes graves : la

permiſſion d'obtenir Monitoire ne doit être refuſée à perſonne ; on ne doit mettre dans les Monitoires les noms de qui que ce ſoit.

MONTAGNES. (Pays de) Les terres ſituées dans un Pays de montagnes demandent qu'on ait attention d'y faire croître tout ce qui peut y venir à bien, parce qu'elles ſont ordinairement ſtériles. Ainſi, lorſque le Pays eſt découvert, on peut y planter ou des vignes ou des bois : on y peut nourrir beaucoup de moutons, des chevres, & beaucoup de mouches à miel.

MORELLE. Plante qui porte de gros fruits, comme les baies de genievre, d'abord verds & noirs, & remplis de ſuc en mûriſſant : elle croît proche les haies. Ses baies ſont rafraîchiſſantes & aſtringentes ; on ſe ſert de ſon jus extérieurement dans l'éreſypelle, les dartres, les demangeaiſons, le cancer, &c. Son herbe eſt bonne contre les hémorrhoïdes.

MORFONDURE. On appelle ainſi le rhume des chevaux. C'eſt une décharge qui ſe fait, ſous la gorge, des humeurs crues ou pituiteuſes, qu'un cheval a contractées par un grand froid, après avoir beaucoup travaillé, ou pour l'avoir laiſſé boire étant trop échauffé. On connoît qu'un cheval eſt morfondu, lorſqu'il a le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire. Si le morfondement eſt violent, s'il donne la fievre, ſi le cheval ne peut avoir ſon haleine, à cauſe de l'oppreſſion de poitrine, on doit le ſaigner de la veine du cou : on le ſaigne encore s'il y a eſquinancie, c'eſt-à-dire, s'il ne peut avaler. En général on traite des chevaux morfondus comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval touſſe beaucoup, avec un grand battement de flanc, on doit lui donner un ou deux lavements, faits avec des feuilles de mauve, de violette, de mercuriale, pariétaire, de chacune trois poignées, une once de ſemence d'anis, une once & demie de ſcorie de foie d'antimoine en poudre, le tout dans trois pintes d'eau ; &, la décoction coulée, ajoutez un quarteron de beurre frais : faites-lui prendre le lendemain deux onces de la poudre cordiale dans une chopine de vin. Elle eſt compoſée de baies de laurier, gentiane, ariſtoloche ronde, myrrhe, iris de Florence, rapure de corne de cerf, énula-campana, de chacun quatre onces ; anis, cumin, deux onces ; canelle, demi-once ; clous de girofle, deux dragmes ; le tout pilé à part & paſſé par le tamis de crin, & bien mêlé enſemble, & gardé dans un ſac bien bouché.

MORGELINE, ou mouron blanc. Plante des jardins : elle a les mêmes vertus que la pariétaire, elle eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante : on en fait manger aux malades qui crachent le ſang. Appliquée ſur les mamelles, elle diſſout le lait grumelé.

MORILLE. Eſpece de champignons, gros comme une noix : on les trouve aux pieds des arbres, ainſi que les mouſſerons, dans les mois de Mars & d'Avril. Ils ſervent à l'aſſaiſonnement des ragoûts. On fait des ragoûts des uns & des autres : à l'égard des morilles, on les coupe en long, on les lave, on les égoutte, on les paſſe à la caſſerole avec un peu de lard fondu, perſil haché, bouquet, jus de veau ; on les laiſſe mitonner, on les lie d'un coulis. A l'égard des mouſſerons, on les lave en pluſieurs eaux,

eaux, & on les accommode de même. On met des croûtes de pain bien chapelées au fond d'un plat, & on vuide le ragoût par-dessus.

MORSURE faite par quelque homme ou femme. Pilez un oignon avec beaucoup de sel, appliquez-le sur la morsure, & l'y laissez un jour & une nuit; ensuite oignez la plaie d'un onguent fait avec graisse, huile & cire.

Autre remede. Pressez bien la plaie, lavez-la avec de bon vinaigre, couvrez-la de deux linges, entre lesquels vous aurez mis des flocons de coton, après les avoir trempés dans de l'eau-de-vie où l'on aura fait dissoudre de la thériaque : enveloppez-le tout d'autres linges trempés dans l'eau & le vinaigre; réitérez le pansement deux ou trois fois le jour.

MORSURE de serpent. Appliquez sur la plaie de l'huile d'olive ordinaire; frottez-la & bassinez-la souvent.

MORSURE de cheval. Mâchez des feves d'haricot, & appliquez-les dessus.

MORSURE d'un singe. Mêlez de la cendre avec du vinaigre & du miel; faites-en un cataplasme.

MORSURE d'un chat. Appliquez dessus un oignon pilé.

MORSURE d'un chien non enragé. Fomentez la partie mordue avec une décoction d'oseille, & appliquez-y dessus l'herbe fraîche pilée, ou lavez-la avec du jus de poireau pilé avec du sel blanc.

On connoît qu'un chien est enragé, s'il ne mange, s'il ne boit, s'il n'aboie point; si ses yeux sont rouges & horribles, s'il écume, s'il ne connoît point son maître, s'il fuit l'eau, s'il chancelle en marchant, s'il a la voie enrouée, si les autres chiens aboient après lui.

MORSURE d'un chien enragé ou de toute autre bête qui l'est, ou qu'on soupçonne de l'être. Remede. Faites brûler une ou plusieurs écailles de dessous d'une huître, en les mettant sur la braise, & couvertes de charbon noir, qui, s'allumant, les brûlera : il faut les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient toutes blanches, & se rompent facilement; puis mettez-les en poudre, & gardez cette poudre pour le besoin. Lorsqu'on veut s'en servir, prenez-en la valeur d'une écaille brûlée ou même davantage, & avec quatre œufs faites une omelette, que vous fricasserez avec de l'huile d'olive au-lieu de beurre : faites-la manger à la personne mordue étant à jeun, & qu'elle soit six heures sans rien prendre : réitérez le remede de deux jours l'un, trois fois pour plus grande précaution; ou faites-lui avaler de cette poudre dans un verre de vin blanc.

Ce remede est fort bon aussi pour les chiens mordus d'une bête enragée, en leur faisant avaler la poudre d'une écaille calcinée avec de l'huile d'olive, & ne leur donnant point à manger de quelque-temps. Aux chevaux, bœufs & vaches, on augmente la dose de la poudre, & on leur en donne la valeur de quatre ou cinq écailles.

On prétend que ce remede peut suffire sans qu'on soit obligé

d'aller se baigner dans la mer, quoique les plus habiles souti
nent que c'est le moyen le plus efficace & le plus sûr pour êt
guéri, sur-tout si on est atteint de la rage.

Autre Remede. Préservatif contre la rage, lorsqu'on a é
mordu par une bête enragée.

Prenez des feuilles de rue, de verveine, de petite sauge,
plantain, de polypode, d'absinthe commune, de menthe, d'a
moise, de bétoine, mille-pertuis, de petite centaurée, autant
l'une que de l'autre, le tout dans le mois de Juin, à la pleine l
ne : on les fait sécher, mais non au soleil; puis on les met e
poudre bien subtile, & on en donne une dragme dans un peu
vin tous les matins à jeun, pendant quarante jours.

Autre Remede. Prenez six onces de feuilles de rue arraché
de la tige, quatre onces de thériaque de Venise, autant d'a
épluché & broyé, autant de limaille fine d'étain; jettez le to
dans du vin de Canarie ou dans du vin blanc; faites bouillir dou
cement ce mélange au bain-marie, pendant quatre heures, dans u
vaisseau de terre bien bouché, sans en laisser exhaler la vapeu
exprimez ce mêlange, & passez-en la liqueur. La dose est deu
à trois onces pour certaines personnes. Le malade doit garder
diete pendant trois jours après avoir pris ce breuvage, lequel do
être pris, au plus tard, avant le neuvieme jour après la morsure
il faut le prendre froid, ou du moins un peu chaud. Le marc q
reste du mêlange exprimé doit être appliqué à la plaie, & renou
vellé toutes les vingt-quatre heures. Ce remede, employé plusieu
fois, n'a jamais manqué de faire un effet salutaire. *Extr. des Jou
d'Anglet.*

MORSURE d'animaux enragés. (Remede contre la) il fa
avoir recours au remede, immédiatement après qu'on a été mord
On doit d'abord frotter la partie blessée avec une dragme d'o
guent mercurial, tenir la plaie ouverte, autant qu'il est possible
afin que l'onguent y pénetre; le lendemain réitérer la friction s
tout le membre mordu, purger le malade avec une dragme
pilules mercuriales : le troisieme jour, frotter seulement la part
blessée, & faire prendre le quart de la dose précédente de bol
mercurial; continuer pendant dix jours à frotter d'onguent to
les matins, & à donner le bolus des jours précédents; il procu
au malade deux ou trois selles, & empêche le mercure d'affect
les parties supérieures, & au bout de dix jours purger le mala
avec les mêmes pilules.

Ces pilules mercuriales doivent être composées de trois dragm
de mercure crud, éteint dans une dragme de térébenthine; de
rhubarbe choisie, de la coloquinte en poudre, & de gutte-gamb
de chacun deux dragmes : on mêle le tout avec une quantité su
fisante de miel clarifié. La dose est une dragme.

L'onguent mercurial est composé d'une once de mercure cr
éteint dans deux dragmes de térébenthine, trois onces de grai
de mouton : on mêle le tout, & on en fait un onguent; la do
à chaque friction est une dragme.

Telle est la méthode dont le Pere de Choisel, Jésuite, de

Miſſion des Indes Orientales, a bien voulu faire part au Public; il aſſure que depuis 1749, il a traité plus de trois cents perſonnes, ſelon cette méthode, & avec ſuccès; ce qui eſt un grand préjugé de ſon excellence: du reſte, il veut que les malades s'abſtiennent de l'uſage des choſes âcres & acides, & des aliments cruds & difficiles à digérer. Il prétend que le bain dans la mer n'eſt d'aucune utilité. Enfin, il avertit qu'on doit augmenter la doſe des remedes, & en continuer l'uſage plus long-temps, lorſqu'on a laiſſé paſſer deux ou trois ſemaines ſans recourir au remede qu'il enſeigne.

Remede contre toute morſure venimeuſe. Mangez un citron, ou avalez de la ſemence de citron dans du vin, ou broyez dans du vin blanc de la ſemence de raifort; paſſez-la par un linge & buvez-la.

MORT CIVILE. On appelle ainſi les effets de certaines peines qui emportent ce genre de mort: tel eſt le banniſſement perpétuel hors du Royaume, & la condamnation aux galeres à perpétuité, ou au-delà de neuf ans; car ces peines rendent un homme incapable de tous effets civils, comme de ſuccéder, de diſpoſer de ſes biens par teſtament: elles ont auſſi effet dans les condamnations par contumace, lorſque les condamnés décedent après cinq ans, ſans s'être repréſentés & conſtitués priſonniers.

MORTIER. On appelle ainſi la chaux détrempée avec du ſable: on s'en ſert pour bâtir & lier les pierres. celui où il y a trop de chaux ne vaut rien. Pour que le mortier ſoit fait dans les regles, il faut qu'il y ait un tiers de chaux ſur deux tiers de ſable: par exemple, une brouettée de chaux, éteinte de deux jours, ſur deux brouettées de ſable de riviere. *Voyez* CHAUX & SABLE.

Rien ne contribue tant à la ſolidité des bâtiments que la bonté du mortier; c'eſt l'exacte proportion de la chaux & du ſable qui fait la bonne qualité du mortier: la chaux par elle-même n'a point de corps, ni le ſable de liaiſon; ainſi il doit y en avoir de l'un & de l'autre la quantité néceſſaire. Pour connoître la quantité de chaux qu'il faut relativement au ſable, il faut meſurer du ſable plein un ſceau, & verſer par-deſſus autant d'eau qu'il en pourra tenir: on a, par ce moyen, la quantité de chaux ſeche qu'il y faudra mêler; car elle eſt toujours en raiſon du volume de l'eau que le ſable peut contenir.

Le ſable des rivieres, qui n'eſt pas terreux, & dont les grains ſont de petits cailloux un peu ternes, eſt le plus eſtimé pour le mortier: tel eſt celui de la Seine, & il vaut beaucoup mieux que celui qu'on tire des ſablonnieres. Au reſte, le ſable en général n'eſt bon à faire du mortier qu'autant qu'il eſt bien net, ſans terre & ſans limon, & que le grain en eſt bien proportionné, c'eſt-à-dire, qu'il y en a de gros, de moyens & de petits. *Voyez* CHAUX.

MORUE & MERLUCHE. Poiſſon de mer, qu'on apporte tout ſalé de Terre-Neuve. La plus blanche eſt la meilleure.

Maniere d'accommoder la merluche. Avant de la mettre trem-

per, battez-la bien avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau; faites-la cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la, & coupez-la par morceaux par feuillets; ensuite mettez la quantité que vous voudrez dans une casserole avec de bonne huile & de bon beurre en égale quantité, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce; remuez sans cesse la casserole sur le fourneau, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & servez-la pour la manger à l'instant: on appelle cette sausse à la gasconne.

2°. On mange la morue à la sausse au beurre noir, au persil frit, & à la sausse aux capres.

3°. A la sausse robert. Votre morue étant frite, on fait un roux dans une casserole avec beurre & quelques oignons coupés en petits morceaux, saupoudrés de farine; mouillez-les d'un bon jus, comme de bouillon de poissons; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuits, mettez-y vos morceaux de morue, & faites-les mitonner dans la sausse à robert: faites que votre ragoût soit bien lié, mettez-y un peu de moutarde & un peu de vinaigre; dressez la morue dans un plat, & jettez votre sausse par-dessus.

MORVE. Maladie des chevaux. C'est un écoulement par les naseaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, visqueuses ou blanches, ou jaunâtres, ou verdâtres, qui viennent presque toujours de quelque ulcere dans les poumons. Les causes extérieures en sont presque les mêmes que celles de la morfondure; les signes en sont, 1°. qu'un cheval morveux ne jette que d'un côté; qu'il est souvent sans toux, au lieu qu'un cheval morfondu jette des deux, & qu'il tousse ordinairement; 2°. qu'il a entre les deux os de la ganache, une ou plusieurs glandes qui sont fort douloureuses. Si la matiere qui sort est puante, la maladie est incurable; bien plus, elle se communique aux chevaux qui sont auprès de celui qui en est attaqué.

Lorsque le mal n'a pas fait encore de grands progrès, & que l'on s'y prend assez tôt, on peut le guérir avec les remedes suivants.

Ne donnez au cheval morveux que du son mouillé; faites-lui faire un exercice modéré, & faites fondre deux livres de soufre dans une cuiller de fer; jettez le tout bouillant dans un sceau d'eau, retirez le soufre, faites-le fondre une seconde fois, jettez-le dans la même eau, & donnez-la lui pour boisson.

Remarquez qu'il ne faut jamais purger les chevaux qui jettent.

2°. Seringuez-lui par les naseaux, par moitié, & quatre cuillerées de fort vinaigre, autant de bonne eau-de-vie, le tout dissous dans une dragme de vieille thériaque; un scrupule d'ellébore blanc en poudre & deux grains de poivre long en poudre, & le tout mêlé. S'il continue à jetter, réitérez le remede, & tâchez par des cataplasmes de faire suppurer les glandes, ou de les faire tomber par le moyen de la pierre à cauterre.

Les chevaux morveux ne laissent pas de servir & de travailler plusieurs années, mais à la fin cette maladie les emporte.

MOTTES à brûler (les) se font avec le tan qui a servi à tan-

ner les cuirs : ce tan n'eſt autre choſe que l'écorce des chênes miſe en poudre. On pêtrit le tan avec les pieds, on le met dans des moules d'une forme ronde, on les fait bien ſécher ; enſuite on s'en ſert, ou on les vend au cent. *Voyez* TOURBES.

MOUCHES. Les mouches communes, qu'on appelle mouches tout court, ſont de petits inſectes ailés, & connus de tout le monde. Elles ſont fort incommodes dans les lieux chauds.

Moyens de les chaſſer des lieux d'où l'on veut. Lavez les murailles de ces endroits avec du jus de feuilles de citrouille, après les avoir bien pilées ; elles n'en approcheront pas : on peut frotter de ce jus les cuiſſes & le ventre des chevaux.

A l'égard des bœufs, frottez-les avec des baies de laurier cuites dans l'huile, & les mouches ne les tourmenteront plus.

Autre moyen de chaſſer les mouches & de les empêcher de gâter les meubles, dorures, glaces & les tableaux : ce n'eſt pas en les détruiſant qu'on peut parvenir à s'en débarraſſer, puiſqu'auſſitôt elles ſont remplacées par d'autres : il s'agit de les empêcher d'entrer dans les chambres lors même que les fenêtres & les portes reſtent ouvertes. Pour cet effet, frottez les murs ou la boiſerie des chambres que vous voulez le plus préſerver de ces inſectes avec de l'huile de laurier, & en pluſieurs endroits ſeulement : s'il y entre quelques-unes, elles n'y reſteront pas long-temps, parce qu'elles ne peuvent ſouffrir cette odeur. On peut renouveller ce ſecret de temps en temps. Cette odeur n'eſt pas déſagréable au point de ne la point ſouffrir ; & en cas qu'on ne le puiſſe, on peut du moins uſer de cette méthode pour les offices, cuiſines, ſalles à manger.

MOUCHES à miel. *Voyez* ABEILLES.

MOUCHES CANTHARIDES (les) ſont d'une médiocre groſſeur ; leur couleur eſt d'un verd luiſant : on les trouve ſur les frênes, les peupliers, les feuilles des roſiers. Elles ſont d'un grand uſage en médecine, particuliérement dans l'apoplexie, la paralyſie : on les applique ſur la peau, derriere les oreilles, ſur la nuque du cou, entre les deux épaules : ce ſont autant de véſicatoires qui excitent des enflûres, d'où il ſort beaucoup de ſéroſités : quand on en a ramaſſé, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait ſécher au ſoleil. Les plus nouvelles ſont les meilleures.

MOULES. Eſpece de coquillage ou poiſſon de mer, de la nature à-peu-près des huîtres : mettez-les à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu ; & lorſque la chaleur les a fait ouvrir, épluchez-les pour en ôter les crabes.

MOULES en ragoût. Lavez-les, paſſez-les à la caſſerole avec beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboule, chapelure de pain, un peu de vinaigre, & laiſſez-les cuire à propos. On peut encore les accommoder de même ; mais après les avoir tirées de leur coquille, ajoutez-y de fines herbes hachées, & l'eau des moules étant conſommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus : ſi on les accommode à la ſauſſe rouſſe, on n'y met point d'œufs.

MOULINS. Il y en a de pluſieurs ſortes, 1°. les moulins

pour moudre le grain, qui sont les moulins à eau : on les nomme *à volets*, lorsque l'eau passe par-dessous, & à auges lorsqu'elle vient par-dessus ; 2°. les moulins à vent : ces sortes de moulins sont d'un bon produit, lorsqu'on est dans un lieu où il y a beaucoup à moudre ; 3°. les moulins à huile ; ceux à sucre ; ceux à foulon, pour fouler les draps ; ceux à tan ; ceux à papier, pour réduire tous les chiffons de linge en pâte ; à scie, pour scier les planches ; à forge, pour battre le fer ; à poudre à canon, &c.

Les moulins à eau sont préférables aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement plus égal ; qu'ils font la farine plus abondante & font moins de son, au lieu que le vent interrompt le mouvement des autres. En général, les moulins qui moudent le plus promptement sont les meilleurs, parce que broyant le bled avec précipitation, ils rendent la farine plus rafinée & moudent moins de son. On préfere aussi les moulins où il y a des bluteaux pour séparer le son de la farine, parce qu'ils épargnent la peine de passer la farine par le tamis.

Il y a des regles établies pour la bonne construction des moulins à grain, afin que le Public soit à couvert des fraudes des Meûniers, car il y en a qui peuvent en commettre : ainsi il faut que le cercle de bois qui environne les meules, soit exactement rond & bien serré, qu'il ne forme pas des coins, afin qu'il ne tombe point de farine ailleurs que dans la huche : voilà pourquoi on oblige les Meûniers d'avoir des ais de meule & des coulisses de chûte à point rond & bien serrés : ils doivent avoir des mesures de toute sorte, bien jaugées & marquées, des poids & des balances bien étalonnés, afin que les Particuliers puissent donner & reprendre leur grain à la mesure ou au poids. Lorsque le moulin est bon & sans fripponnerie, il doit rendre autant de farine pesant que le bled, excepté deux livres pour le déchet de la farine sur un setier ; &, si on mesure la farine, il doit y avoir trente boisseaux de farine comble sur douze boisseaux de bled raz.

Il est presqu'impossible aux Propriétaires des moulins de les faire valoir ; ainsi il est d'usage qu'on les afferme ; mais il est essentiel de les donner à la prisée, c'est-à-dire, de faire estimer la valeur des moulins & autres agrêts du moulin, afin que le Meûnier rende le tout en même état. On doit aussi obliger le Meûnier de faire les voitures des matériaux pour les réparations de la cage du moulin, l'obliger à avoir des balances & des poids bien étalonnés, pour empêcher qu'il ne fasse des concussions ; à entretenir les chaussées ; voir s'il écure les canaux & fossés, prendre garde qu'il ne refoule les eaux au-dessus de lui : enfin, qu'il ne laisse point empiéter sur sa bannalité. Il est de l'avantage du Propriétaire d'affermer son moulin à la prisée, sauf à ne pas tirer le quart du revenu pendant trois ans ; après cela il affermera la juste valeur : les Meûniers ménagent, quand les frais les regardent.

MOURON. Plante qui naît dans les champs, les vignes, les jardins. Le mâle a la fleur rouge, la femelle l'a bleue. L'un & l'autre est amer, chaud & astringent : le mouron est du nom-

bre des vulnéraires ; il est bon contre la morsure d'un chien enragé. Dans la manie, la mélancolie, les fievres ardentes, c'est un excellent céphalique. Son eau distillé est bonne aux inflammations & ulceres des yeux.

MOUSSE. Espece de petite plante, ou plutôt d'herbe frisée, qui croit sur les arbres, & qui les fait quelquefois dépérir, si elle est en trop grande quantité : le chêne, le sapin & le tremble y sont sujets. La mousse sert aux Mariniers pour calfâter : on s'en sert encore pour encaisser des fruits. Celle qui vient au bord de la mer sert à contenir les bouteilles de vin ou de liqueurs qu'on envoie au loin, & empêcher qu'elles ne se cassent en s'entrechoquant par le mouvement du transport.

MOUSSERON. Champignon fort petit, & couvert de mousse : il est de fort bon goût, il croît dans les bois, sous les arbres, entre les épines, & entre les mois de Mai & de Septembre. Les mousserons sont fort bons dans les divers aprêts des viandes. On en fait des ragoûts, en les faisant cuire dans une casserole avec du beurre, après les avoir nettoyés, lavés & séchés : on y ajoute du sel, poivre, muscade, & on lie la sauce avec un ou deux jaunes d'œufs.

MOUT. On appelle de ce nom le vin doux qu'on a retiré de la cuve, après que le raisin a été foulé, & sans attendre qu'il ait bouilli : on met ce vin dans un chauderon sur le feu ; on le fait réduire aux deux tiers : on y jette des poires, des pommes ou des coins, on les y fait bouillir, & ce sont des confitures fort bonnes, & dont on fait usage à la campagne lorsqu'on veut aller à l'économie.

MOUTARDE. Plante qui est de trois especes : la premiere, qui est la moutarde ordinaire, a les feuilles semblables à celles de la rave ; la seconde, à celles de l'ache ; la troisieme est appellée sauvage, parce qu'elle croît dans les lieux pierreux : on cultive la moutarde dans les champs & les jardins.

La graine de moutarde, qu'on appelle senevé, est chaude & incisive, elle réveille l'appétit : on en donne une dragme dans les affections hypocondriaques & léthargiques, le scorbut, le calcul : elle cuit parfaitement les aliments de difficile digestion.

MANIERE de préparer la moutarde pour la conserver toute l'année. Prenez deux onces de semence de moutarde en poudre, & demi-once de cannelle commune aussi en poudre, faites une masse avec de la fleur de farine, & une suffisante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules, que vous laisserez sécher au soleil, ou dans un four, lorsque le pain en aura été retiré. Pour vous en servir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre, ce sera une fort bonne moutarde. Elle est convenable à l'obstruction des regles : une pincée à jeûn tous les matins, ou dans un véhicule approprié, est capable de préserver de l'apoplexie, du vertige, & des catarres.

MOUTON. *Voyez* BREBIS.

La chair de mouton la plus délicate est celle de ceux qui ont

mangé de l'herbe la plus fine & la plus douce, comme on l'éprouve dans les plaines des Pays maritimes, ou qui ont brouté dans les bruyeres ou sur des montagnes arides; au contraire, les moutons engraissés dans les pâturages les plus fertiles, n'ont pas la chair si délicate : on engraisse fort bien les moutons avec des navets. Le persil est encore une excellente nourriture pour eux, parce qu'il est beaucoup plus chaud & plus sec. Si on en pouvoit semer plusieurs pieces, on les nourriroit d'une maniere fort avantageuses. Les moutons sont d'une grande ressource : on ne peut trop les multiplier dans les terres.

La chair du mouton est nourrissante, d'un bon suc quand le mouton est jeune & bien nourri : elle se digere facilement. Elle est propre à toute sorte d'âge & de tempérament.

Le suif de mouton mêlé avec celui de bœuf, sert à faire des chandelles : on s'en sert pour les pommades & pour les onguents.

Les peaux de mouton sont bonnes contre les foulures de nerfs ou quelque membre démis; mais la peau doit être d'un mouton fraîchement tué : on s'en sert encore contre les rhumatismes & les froidures.

Gigot de mouton farci. Dégraissez le gigot, désossez-le : ne laissez que l'os du manche : après l'avoir bien battu, ôtez la peau de dessus, large comme les deux mains; faites piquer de menu lard le gigot, arrangez-y dedans une bonne farce; faites un ragoût de pigeons, ailerons, de ce que vous voudrez, mettez-le dedans; recouvrez-le de farce, & le mettez cuire à la braise : étant cuit servez-le avec un jus de citron pour entrée.

Gigot de mouton à l'eau. Battez-le avec le plat du couperet; cassez-en les gros os; mettez-le cuire dans une marmitte avec de l'eau, sel, poivre, clous, fines herbes, bardes de lard, pinte de vin blanc; étant cuit, mettez-y une sausse.

Gigot de mouton à la Périgord. Lardez votre gigot avec du lard & des truffes coupées en petits lardons l'un & l'autre; remuez avec sel, persil, ciboule; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, & faites-le cuire à petit feu dans une casserole avec des tranches de veau.

Carré de mouton à la broche : on le sert pour hors-d'œuvre. Après l'avoir piqué de persil, on y ajoute le jus d'une orange, & on le pane de mie de pain.

Côtelettes de mouton en ragoût. Coupez-les séparément, applatissez-les avec le plat du gros couteau, piquez-les de petit lard, poudrez-les de mie de pain, persil haché, sel & poivre; passez-les à la casserole avec lard fondu : étant cuites, mettez-les dans un plat avec un ragoût de champignons dessus. Les côtelettes de veau s'apprêtent de la même maniere. *Voyez* Langues de mouton.

Côtelettes de mouton & de veau farcies : faites cuire un carré de mouton dans une marmite avec du bouillon : étant cuit, ôtez-en toute la chair, faites-en une farce avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, un peu de persil, ciboule, champignons, le tout haché & assaisonné de bonnes épices; une mie de pain

trempée dans du lait : liez la farce avec des jaunes d'œufs, faites des bardes de lard de la grandeur des côtelettes, mettez de la farce ſur les bardes avec l'os de chaque côtelette ; panez-les par-deſſus, & mettez-les dans une tourtiere pour leur faire prendre belle couleur.

Ragoût de pieds de mouton. Echaudez-les ; faites-les cuire, mais pas trop, dans un bouillon, avec perſil, ciboule ; puis tirez-les, coupez le pied, ôtez l'os de la jambe, & étendez-en la peau ſur la table ; mettez-y un peu de farce ; roulez-les un à un ; rangez-les dans un plat, arroſez-les d'un peu de graiſſe, panez-les, & faites-leur prendre couleur dans un four : on y met un peu de ragoût par-deſſus.

On les accommode auſſi à la ſauſſe blanche, les paſſant à la caſſerole avec lard fondu, ſel, poivre, muſcade, ciboule, fines herbes, & on blanchit la ſauſſe avec jaunes d'œufs & verjus.

Terrine de queues de mouton aux navets. Faites blanchir dans l'eau bouillante des queues de mouton, coupez-en les deux bouts ; faites-en des paquets à proportion des queues : mettez ces paquets dans une marmite, & ſur des bardes de lard & tranches de bœuf aſſaiſonnées comme il faut ; faites la même garniture ſur les paquets, & faites feu deſſus & deſſous ; faites prendre couleur avec du lard fondu dans une caſſerole, avec navets bien ratiſſés & en façon d'olive ; remuez-les toujours, puis faites-les égoutter, & remettez-les dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & de jambon. Les queues des moutons étant cuites, tirez-les de la marmite, déficelez, laiſſez-les égoutter, mettez-les dans une terrine, & verſez deſſus le ragoût des navets.

Maniere de couper le mouton. Le rôt de biſſe & le gigot ſe coupant en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet : le morceau le plus délicat eſt du côté du nerf. Le côté de la queue, ſur la croupe, ſe coupe par aiguillette ; 2°. le carré par côtelette ; 3°. l'épaule par tranches, deſſus & deſſous ; 4°. la poitrine par côtes, après avoir ôté la peau qui eſt ſur les tendons, & dans les endroits où le couteau ne réſiſte pas. L'agneau ſe coupe de même : on connoît que la viande de mouton eſt bonne lorſqu'elle eſt noire & graſſe en dedans, le gigot court, le nerf fin, & bien mortifié. L'hiver eſt le temps du meilleur mouton.

MUCILAGE. Corps gluant & épais, reſſemblant à de la morve : il ſe fait avec des racines & des ſemences pilées au mortier, infuſées en eau chaude & coulées. Ces racines ſont celles de guimauve, de mauve, de grande conſoude, les ſemences à-peu-près de même : on en fait auſſi avec des gommes & des fruits, les mucilages entrent dans la compoſition de pluſieurs emplâtres.

MUE. Maladie des oiſeaux. Elle eſt moins dangereuſe en Juillet qu'en Septembre, & dans les vents froids : on connoît qu'ils en ſont atteints lorſqu'ils paroiſſent gros, triſtes, mélancoliques : on doit les tenir à l'abri du froid, leur ſouffler du vin tiede dans la bouche, ſur leurs plumes, & les faire ſécher au ſoleil ou devant le feu.

MUGUET. (le) Fleur dont les tiges sont menues, sans feuilles; elles portent un bouquet de petites fleurs blanches ou bleues, d'une odeur agréable, qui s'exhalent au loin : ses racines n'ont ni côte ni bulbe. Cette fleur vient d'elle-même dans les bois ; elle fleurit en Avril & en Mai ; on la cultive dans les jardins : il y a encore une autre espece de muguet rouge, ou incarnat, qui a les fleurs plus grandes, plus odoriférantes & d'une rougeur blanchâtre.

MUID. Mesure de vin, qui contient 288 pintes, mesure de Paris : le demi-Muid, dit autrement Feuillette, en contient 144 ; le Quart 72 ; le demi-Quart 36.

MULET. Bête de somme, qui provient d'un âne & d'une jument, ou d'un cheval & d'une ânesse. Les mulets sont fort robustes : on s'en sert pour porter de gros fardeaux & des bagages, sur-tout dans les montagnes & les voyages de long cours. En France on se pourvoit de mulets, dans le Poitou, le Mirebalais, & sur-tout l'Auvergne, où ils sont les meilleurs. On estime davantage ceux qui sont nés d'un âne & d'une jument.

Un bon mulet doit avoir les jambes un peu grosses & rondes, le corps ferme & la croupe un peu pendante : on connoît leur âge aux dents. A trois mois leurs jambes ont pris toute leur croissance, & pour lors elles sont la moitié de la hauteur du mulet : on les gouverne & on les nourrit comme les chevaux.

Les mules ne sont pas aussi fortes que les mulets ; une bonne mule doit être grosse de corps, avoir les pieds petits & les jambes seches, le poitrail & la croupe larges, le cou long & voûté, & la tête petite.

Le mulet & la mule engendrent dans les Pays chauds ; mais dans ces Pays-ci, on ne croit pas utile qu'ils s'accouplent, parce que cela les rend vicieux & malins.

MULET ou MENGE. C'est une espece de meûnier, poisson assez semblable au barbeau. Le mulet a une grosse tête, les écailles luisantes, la chair blanche & molle : il vient de la mer dans les rivieres.

MULES AUX TALONS. Espece d'engelure causée par le froid qu'on a souffert en ces parties.

Pour remédier à ce mal, il faut faire bouillir de la sauge dans du gros vin, & tremper dedans les pieds soir & matin : ce vin peut servir deux ou trois jours ; si elles étoient entamées, il faudroit y mettre de l'onguent ou une emplâtre.

MULOT. Petit animal semblable à la souris. Ils sont nuisibles aux bleds & aux fruits : on doit leur faire la guerre avec des souricieres, ou en leur donnant occasion de se noyer dans des pots d'eau couverts de paille.

MULTIPLICATION. (la) est la troisieme des quatre regles de l'Arithmétique : elle consiste à multiplier un nombre par un autre, afin de trouver un troisieme nombre qui contienne autant de fois le multiplié comme il y a de fois 1 au multiplicateur. Le multiplié ou multiplicande est le nombre de dessus, & le multiplicateur est celui de dessous ; & de chaque figure de l'un,

il en faut multiplier les figures de l'autre. Cette regle eſt importante à ſavoir pour un Agriculteur.

Pour multiplier facilement & promptement, il faut néceſſairement ſavoir par cœur la Table ſuivante.

2	fois	2	font 4	4	fois	4	font 16	7	fois	7	font 49
2		3	6	4		5	20	7		8	56
2		4	8	4		6	24	7		9	63
2		5	10	4		7	28	8	fois	8	font 64
2		6	12	4		8	32	8		9	72
2		7	14	4		9	36	9	fois	9	font 81
2		8	16	5	fois	5	font 25	2	fois	12	font 24
2		9	18	5		6	30	3		12	36
3	fois	3	font 9	5		7	35	4		12	48
3		4	12	5		8	40	5		12	60
3		5	15	5		9	45	6		12	72
3		6	18	6	fois	6	font 36	7		12	84
3		7	21	6		7	42	8		12	96
3		8	24	6		8	48	9		12	108
3		9	27	6		9	54				

Premier Exemple d'une Multiplication ſimple.

On a acheté 248 toiſes de terrein, à 200 liv. la toiſe : on veut ſavoir à combien ſe montera le total.

Poſez d'abord le nombre de toiſes, ... 248 T.
& au-deſſous mettez le prix de la Toiſe, ... 200 L.
après quoi poſez encore deſſous les deux zéro, . . . 00
& parlant au 2 qui eſt au-deſſous, & au 8 qui eſt au-deſſus, dites : deux fois 8 font 16, poſez 6 à la gauche des deux derniers zéro, comme ci à côté, ... 600
& retenez une dixaine : enſuite dites : deux fois 4 font 8, & une de retenue font 9, que vous poſez à la gauche du 6, de cette maniere-ci, ... 9600
& dites, deux fois 2 font 4, que vous poſez à la gauche du 9, & le tout fait ci, ... 49600 L.
qui eſt le montant du prix de, ... 248 T.
à 200 liv. la toiſe.

La multiplication compoſée, eſt celle où il y a, outre les livres, des ſols & des deniers ; elle eſt plus difficile que la précédente, & cependant, pour la faire comprendre, nous allons en rapporter différents exemples très-clairs.

EXEMPLE.

On doit 1500 liv. de pain, à 2 ſols 6 d. la livre. On veut ſavoir quelle ſomme cela fait.

D'abord multipliez . . . . 1500 liv.
par . . . . 2 ſ.

& vous trouverez . . . . 3000 ſ.
Pour les 6 deniers, prenez la moitié de 1500 livres, vous aurez la valeur de . . . . 750 ſ.

enſuite additionnez 3000 & 750 ſols, cela ſera 3750
ôtez le zéro de ce dernier produit, reſtera 375, ci, ... 375
prenez la moitié de 375, & vous aurez 187 l. 10 ſ. ci, ... 187 liv. 10 ſ.

qui ſera le montant de 1500 livres de pain, à 2 ſ. 6 d. la liv.

EXEMPLE.

On a pris chez le Boucher 186 livres de viande, à 8 ſ. la liv. & on veut ſavoir quelle ſomme cela fait.

Pour faire cette opération, multipliez 186 liv. de viande
par . . . . 8 ſols,

& vous trouverez . . . . 1488 ſ.
Mettez un point après le premier 8, puis retranchez une figure à la droite du nombre des ſols 1488, & vous aurez 148 dixaines : coupez-les par la moitié, & vous aurez 74 livres; & 8 que vous poſerez au-deſſous de . . . . 148.8 ſ.
& de cette maniere . . . . 74 liv. 8 ſ.

Enſuite dites, en commençant de gauche à droite, la moitié de 14 eſt 7, que vous poſerez au-deſſous du 4; & la moitié de 8 eſt 4, que vous poſerez à la droite du 7, ce qui fera 74 livres; & le 8, figure retranchée par le point, ſera mis dans l'ordre des ſols, & le tout fera . . . . 74 liv. 8 ſ.

AUTRE EXEMPLE.

On veut acheter 280 pintes de telle ou telle liqueur, à 3 liv. 10 ſols la pinte.
poſez . . . . 280 pintes,
à . . . . 3 liv. 10 ſ. la p.

Pour faire cette opération, multipliez les 280 pintes par 3 liv. & le produit ſera 840, que vous poſerez au-deſſous, & dans cette forme, ... 280 pintes,
à . . . . 3 liv. 10 ſ.

produit de 3 liv. 840 liv.

A l'égard des 10 fols, on prend la moitié de la quantité de la chofe, & cela, parce que 10 fols eft la moitié de la livre, & dites : la moitié de 2 eft 1 ; pofez-le fous le 8, & dites : la moitié de 8 eft 4 ; pofez-le fous le 4, & le demi de zéro eft zéro, que vous pofez a la droite du 4, ce qui produira 140 livres ; faites un tout des deux fommes 840 & 140 le montant fera 980 : c'eft ce que coûteront les 280 pintes, à 3 liv. 10 f. la pinte.

Figure de l'opération, ...	280 pintes,
à	3 liv. 10 f. la p.
Produit de 3 liv.	840
Produit de 10 fols, ...	140
Total.	980

Regles à favoir pour faciliter l'opération de la Multiplication.

Prenez, pour exemple, la multiplication du muid de bled & de fes parties.

Le muid étant fuppofé à 12 fetiers, & le fetier à 12 boiffeaux

Lorfqu'on veut faire la multiplication du muid de bled, il faut pour 6 prendre la moitié du prix,

pour 4 en prendre le tiers,
pour 3 en prendre le quart,
pour 2 en prendre le fixieme,
pour 1 en prendre le douzieme.

Si les parties à multiplier font des fetiers & boiffeaux, il faut d'abord multiplier les muids par le prix & valeur du muid, felon la méthode ordinaire.

Enfuite, pour les fetiers & boiffeaux, il faut prendre partie de partie.

EXEMPLE. Pour 7 muids, 10 fetiers, 8 boiffeaux, à 72 liv. le muid.

pofez	7 muids, &c.
	à 72 liv. le muid.
	504 liv.
Prenez pour 6 fetiers la moitié d'un muid, laquelle fera . . . . ,	36 liv.
pour 3 fetiers, la moitié de 9 fetiers, ...	18
pour 1 fetier, le tiers de 3 feptiers,	6
pour 6 boiffeaux, la moitié d'un fetier, ...	3
pour 2 boiffeaux, le tiers de 6 boiffeaux, ...	1
	568

Et si les parties n'étoient que des boisseaux, qui sont partie d'un setier, il faut observer le même ordre, en prenant lesdites parties sur la valeur du setier, comme on les a prises sur la valeur du muid; car au setier il y a 12 boisseaux, comme au muid il y a 12 setiers.

	EXEMPLE. Sur 23 setiers	5 boisseaux un quart.	
	à 9 liv.	18 sols le setier.	
	207		
	20	14 sols.	
pour 4 boisseaux,	3	6.	
pour 1 boisseau,	0	16	6 den.
pour 1 quart,	0	4	1
	232 liv.	0	7 den.

Autre Exemple pour la Multiplication du muid de vin, & de ses parties.

On suppose 17 muids de vin, 3 quarts & demi, à 55 liv. le muid.

Il faut d'abord multiplier les muids ou les demi-queues par leurs prix & valeur; & après, prendre sur lesdits prix & valeur, les quarts ou les quarteaux qui s'y rencontrent, en prenant, comme ci-dessus, partie de partie,

	17 muids, 3 quarts & demi,		
	à 55 livres le muid.		
	85		
	85		
pour 2 quarts, . .	27	10 sols.	
pour 1 quart, . .	13	15	
pour demi-quart,	6	17	6 den.
	983 liv.	2 sols	6 den.

Autre Exemple pour la Multiplication de la toise courante, pieds & pouces.

D'abord il faut multiplier les toises par le prix & valeur d'icelles: ensuite,

Prenez pour 3 pieds la moitié du prix.
pour 2 pieds le tiers.
• pour 1 pied le sixieme;

&, s'il y a des pouces, comme il y a 12 pouces au pied, il faut prendre partie de partie, de même qu'on a fait pour la multiplication du muid de bled.

Exemple. Pour 31 toises, 4 pieds, 5 pouces, à 9 liv. la toise.

	279
Pour 3 pieds, la moitié de la toise sera . .	4 liv. 10 sols.
Pour un pied, le tiers de ladite moitié sera .	1 . 10
Pour 4 pouces, le tiers d'un pied sera . . .	0 . 10
Pour 1 pouce, le quart de 4 pouces sera . .	0 . 2 . . 6 den.
	285 l. 12 sols 6 den.

Il faut observer un point important, lequel sert à toute sorte de multiplications, c'est celui-ci : Lorsque vous prenez les fractions ou partie des parties, soit en haut, soit en bas, prenez-les en sorte que la derniere produite serve à produire la suivante. Par exemple, au lieu de prendre pour 4 pieds les deux tiers de la valeur de la toise, prenez pour 3 pieds la moitié, & pour un pied le tiers de ladite moitié, parce que la valeur d'un pied seul doit servir à prendre la valeur de plusieurs pouces.

M. Barreme a donné deux méthodes pour faire la multiplication composée de livres & sols, sans se servir des parties aliquotes de 20 ; il dit lui-même qu'elles demandent beaucoup de temps pour être apprises.

Premiere méthode par laquelle on vient à bout de multiplier tout d'un coup les sols en livres.

		7
Prenez pour exemple ;	135	écus.
à	3 liv.	14 sols.

Premiérement, multipliez 135 par 3 liv. vous trouverez . . . . 405 .
ensuite pour les 14 sols, prenez la moitié, qui est 7 ; posez ce 7 au-dessus des 14 sols, multipliez-le en 135, & dites : 7 fois 5 font 35 ; desdits 35 ou autre produit, doublez la derniere figure, qui est 5, ce qui fera 10 ; mettez-les au-dessous des 14 ; retenez la premiere qui est 3, & qui sera pour les livres : continuez à multiplier vos 135 par 7, & dites, 7 fois 3 font 21, & 3 livres de retenu font 24 ; posez 4 sous le 5, & retenez 2 : 7 fois 1 est 7, & 2 de retenu font 9 : posez-les, additionnez ces 94 avec les 405 qui sont au-dessus, vous trouverez 499 liv. 10 sols, & la valeur de 135 écus, à 3 liv. 14 sols.

		7
Figure de cette opération,	135	écus.
à	3 liv.	14 sols.
	405	
	94 . .	10 sols.
	499 liv.	10 sols.

Application de cette regle, 9 fols.
Suppofez avoir acheté 253 aunes,
à 7 liv. 18 fols.

Faites la même opération que par la regle précédente, & vous trouverez que les 253 aunes, à 7 livres 18 fols, monteront . . . . à 1998 liv. 14 fols.

Figure de la regle,

9 fols.
253 aunes,
à 7 liv. 18 fols.

1771 . .
227 . . 14 fols.

valeur, 1998 liv. 14 fols.

Si c'étoit 19 fols, ainfi que pour tous les fols impairs, on prend d'abord, comme par 18; & pour le fol impair qui refte, on coupe la derniere figure de la marchandife, & on en prend la moitié de celles qui précédent : cette moitié produira des livres, qu'il faut pofer aux livres; & s'il refte 1, cet 1 vaut 10 fols, qu'il faut pofer aux fols, ajoutant la figure retranchée.

Seconde méthode de multiplier les fols en livres.

Exemple. 253 boiffeaux, à 7 liv. 18 fols le boiffeau.

Pour faire cette opération, pofez les livres du prix fous les dixaines de la marchandife, & mettez la moitié des fols fous la derniere figure: enfuite multipliez l'une par l'autre; doublez la derniere figure, au-lieu de l'ajouter, comme c'eft l'ordinaire : ce feront des fols qu'il faudra mettre aux fols, & additionnez les autres figures qui font au-deffus ou qui précedent : ce feront des liv.

Figure de l'opération, 253 boiffeaux, à 7 liv. 18 f. le boiffeau.

79

7
227 . 14
1771

montent à 1998 . 14 fols.

Quand les prix de la marchandife ne font que des fols fimplement, il faut prendre la moitié defdits fols, & en multiplier la marchandife, felon l'ordre ci-deffus.

Exemple, 100 aunes à 58 fols l'aune.

29

90.0
200

montent à 290 livres.

MUR

MUR MITOYEN. Ce sont tous murs ou de clôture, ou gros murs qui séparent des maisons ou des héritages, & ils sont réputés tels, s'il n'y a titre contraire : ils peuvent même le devenir en payant la moitié ; car tout Propriétaire peut poser ses bois sur le mur de son voisin, l'élever, s'il n'est pas assez haut, le démolir même, s'il n'est pas suffisant, en le bâtissant à ses frais & dépens.

Dans les Villes, chacun peut obliger son voisin de faire séparation de ses maisons, cours & jardins par un mur de clôture, de hauteur de 9 à 10 pieds, & de contribuer aux frais. La marque que le mur est mitoyen, est lorsque le chaperon, c'est-à-dire, la pointe de maçonnerie dont on couvre le mur, a un filet de pierre des deux côtés ; car s'il n'en a que d'un côté, il est réputé appartenir tout entier à celui du côté duquel il est fait. Hors les Villes & Fauxbourgs ne se clôt qui ne veut, dit la Coutume de Paris.

MUR DE CLÔTURE (le) est tout mur qui sépare des lieux appartenants à deux Propriétaires, & où il n'y a aucun bâtiment ni d'un côté ni d'un autre : tout mur de clôture est réputé mitoyen, s'il n'est justifié du contraire par écrit ou par construction.

MUR de clôture d'un héritage, ou d'un bien de campagne lorsqu'il est composé tout d'une piece.

Rien n'est plus important, ni plus avantageux que de pouvoir clorre un bien de campagne, de maniere que les bêtes malfaisantes, les chasseurs, ni les voleurs n'y puissent entrer. Comme cet objet pourroit paroître trop dispendieux à bien des gens, un Cultivateur industrieux a proposé une maniere de construire à peu de frais ces sortes de murs, & de telle sorte néanmoins qu'ils aient toute la solidité nécessaire. On doit faire d'abord tout autour de l'héritage un fossé, large de huit pieds par le haut & de trois pieds & demi par le bas, sur trois pieds de profondeur, en jettant toute la terre du côté de l'héritage : ce fossé étant creusé, on prend la terre même, avec un tiers de chaux qu'on y mêlera pour en former du mortier : on fait avec ce mortier une espece de mur de terrasse : on lui donne le talus nécessaire & semblable à celui du fossé.

On doit faire cette espece de mur en dedans du fossé, du côté des champs qu'on veut clorre, & on l'éleve à la hauteur de quatre pieds, c'est-à-dire, un pied plus haut que le sol du terrein : on lui fait un petit fondement d'un pied dans le fossé même, & on donne à ce mur un pied & demi d'épaisseur : on le forme avec deux planches à cette même distance entr'elles, dans l'entre-deux desquelles on jette le mortier à demi sec, pour qu'il puisse se comprimer comme il faut, & on le bat à mesure qu'il se lie entiérement.

On doit ménager à la hauteur du sol des terres, des trous de quatre pouces de diamettre, qui traversent le mur d'outre en outre ; ils ne doivent être distants les uns des autres que d'un pied. Pour former ces trous exactement, on se sert de morceaux de bois ronds, de même diamettre, & que l'on met dans le mortier aux distances marquées : on doit avoir une assez grande quantité

de ces cylindres de bois, pour en pouvoir mettre au moins 12 sur une longueur de dix-huit pieds, qui sera celle des planches servant à former le mur : ils doivent traverser le mur tout entier & être contenus entre les planches ; lorsque le pan du mur est fait, on les fait sortir, & ils laissent les trous ouverts.

Ces trous serviront pour laisser passer chacun deux pieds d'aubépine, dont les racines seront plantées en dedans de la clôture dans la bonne terre, & recouvertes de deux pieds par-dessus au plus : ces aubépines poussant au-dehors, feront une forte palissade qui tiendra au mur & le garantira.

Enfin, il faut achever le mur de la hauteur de trois pieds seulement au-dessus des trous, sans compter la couverture, & on ne lui donnera qu'un pied d'épaisseur par le haut : on le finira en mortier de terre seulement, & on lui donnera la hauteur de six pieds en tout, sans comprendre son fondement, qui est d'un pied, comme on l'a dit, ni sa couverture, qui doit être en tuile, à chaux & sable.

Selon le calcul qu'a fait l'Auteur de cette sorte de clôture, la dépense, y compris la façon, le fossé, la haie & la couverture, ne vient qu'à 7 liv. la toise courante, & ne coûteroit en total que 3500 livres pour enfermer au moins 40 arpents. *Jour. écon. Août* 1758.

MURS de clôture plus simples. On peut encore, pour clorre une Ferme ou toute l'étendue d'un bien de campagne, l'environner d'un fossé large de six pieds, & profond de quatre, dont on rejette la terre du côté du champ ; &, sur le chevet ou bourlet qu'elle forme, on seme la haie vie, qui doit un jour mettre le champ à l'abri des vents, & sur-tout des vents du Nord : on doit de plus, planter, d'espace en espace, des arbres dont le fruit & le bois dédommagent du tort qu'ils peuvent faire, & qui servent encore à abrier la terre. Cependant par-tout où la terre n'est point rare, bien des gens croient plus utile d'enclorre le terrein de murs, ou tout-d'un-coup, ou d'année en année, afin que la dépense soit moins onéreuse : d'ailleurs, les murs emportent bien moins de terre. *Jour. écon. Octobre* 1758.

On a éprouvé depuis long-temps que les récoltes sont toujours meilleures dans les enclos qu'en pleine campagne.

MUSCADE. Espece de noix venant d'un arbre qui croît en Asie. Les bonnes sont d'une grosseur raisonnable, pesantes, grises au-dehors, rougeâtres & marbrées en dedans, d'un goût âcre, piquant, aromatique. Elles sont chaudes, stomachiques & céphaliques ; elles aident à la digestion, chassent les vents, corrigent la puanteur d'haleine, arrêtent le vomissement, la lienterie, &c.

MUSCAT. Sorte de raisin excellent : il y en a de différentes sortes, 1°. le blanc, qui a la grappe longue, grosse & pressée de grains : 2°. le rouge a les mêmes qualités ; son grain est plus ferme : 3°. le noir est plus gros & plus pressé de grains ; il est fort sucré : 4°. le violet, les grappes en sont longues & garnies de gros grains : 5°. le muscat de Malvoisie : on le met au-dessus

des autres à cause de son musc : 6°. le muscat de Ribezaltre est musqué ; il a le grain plus petit que les autres, son suc est fort doux & agréable.

MUTATION DE FIEF (la) arrive quand un fief change de main, c'est-à-dire, de propriétaire : or la mutation peut arriver, 1°. de la part du Seigneur, & dans ce cas, le Vassal ne doit que la foi & hommage au nouveau Seigneur, & non l'aveu & dénombrement.

2°. De la part du Vassal : dans ce cas, outre la foi & hommage, le nouveau Vassal doit l'aveu & dénombrement dans les successions & donations en ligne directe, si le donateur ne devoit ni droit, ni profit de fief. *Voyez* AVEU & DÉNOMBREMENT.

3°. Il doit le droit de relief dans le cas de succession, donation, substitution en collatérale, & de bail emphitéotique.

4°. Il doit le droit de quint dans les mutations qui se font par vente, ou par autre contrat équipollent à la vente, & même dans les mutations qui se font par échange.

Dans la mutation qui arrive en matiere de censive, les droits de lods & ventes sont dus au Seigneur censier, & en deux cas seulement ; 1°. pour mutation qui se fait par ventes, auquel cas l'acheteur doit payer au Seigneur les ventes ; 2°. lorsque la mutation du censitaire arrive par bail à rente rachetable, parce que ce contrat est équipollent à la vente ; 3°. par celle qui arrive par contrat d'échange & permutation d'héritage : mais dans ce dernier cas, les lods & ventes sont dus au Roi & non au Seigneur.

MYRRHE. Gomme résineuse qui croît dans l'Arabie : la bonne doit être en belles larmes, claires, légeres, de couleur jaune, d'une odeur forte, d'un goût amer & âcre. On ne s'en sert que pour les compositions, comme la thériaque. La commune est pour les emplâtres, onguents, &c. Son usage principal est dans les obstructions de la matrice, les affections du poumon : on en donne une dragme en poudre dans un verre de vin blanc ; son usage externe est contre les plaies de la tête, la gangrene, les ulceres, &c.

MYRTE. Arbrisseau dont les fleurs sont menues & odoriférantes : il se plaît dans les Pays chauds & arrosés. Les myrtes viennent de graine, & ils se marcottent avant la seve d'Août. On fend trois ou quatre doigts de long le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud, jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & au bout de six semaines on les transplante ; on les taille quand ils sont grands.

N.

NAPPE D'EAU. On appelle ainsi dans les jardins d'ornement, une cascade qui se dégorge d'un bassin par une embouchure large, dans un bassin inférieur, & qui forme aux yeux comme une large bande d'argent.

NAPPES. Ce font de longs pans des filets quarrés, à mailles d'un pouce, de huit ou neuf toifes de long, pour prendre des alouettes au miroir : on y prend auffi les canards fauvages. On les tend bien roides avec des piquets ; on laiffe entre les nappes autant d'efpace qu'elles en peuvent couvrir, & un homme caché dans une loge à peu de diftance, les tire lorfque les oifeaux font dans l'efpace qui doit les envelopper, en forte que les nappes fe ferment comme les deux battants d'une porte. *Voyez* ALOUETTES.

Les Nappes pour les canards doivent avoir douze toifes de long, & les mailles trois pouces ; elles doivent être un demi-pied dans l'eau. Il faut avoir des appellants de la même efpece, attachés par le pied entre les deux nappes.

NARCISSE (le) eft une grande fleur à une feule feuille, blanche, entourée de fix feuilles pâles & purpurines, portée fur une tige haute d'un pied : il y en a de beaucoup d'efpeces ; le Conftantinopolitain, le jaune, l'Anglois, le grand Narciffe d'Inde, le Narciffe rouge, &c.

On les plante dans les parterres en planches, à quatre doigts de diftance, fur des alignements tirés au cordeau : on a foin de bien labourer la terre ; à la fin on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre.

La racine du Narciffe eft un vomitif. La décoction de cette même racine mêlée avec du miel, eft un bon remede pour les coupures des nerfs, rétablit les entorfes & les diflocations : étant mêlée avec du vinaigre & de la graine d'ortie, elle fait aboutir les apoftumes, purge la pourriture des ulceres, & elle efface les taches & rougeurs du vifage.

NARCOTIQUES (les) font des remedes deftinés pour rappeller le fommeil, pour réparer la perte des efprits caufée par les infomnies, & calmer les douleurs vives. L'opium & le pavot font les narcotiques les plus efficaces : il y a encore le firop de pavot blanc, le laudanum qui eft l'opium préparé, le diafcordium, le firop de nénuphar, les émulfions des quatre femences froides, la poudre de corail ; mais les narcotiques font fujets à des inconvénients fâcheux, parce que fouvent ils rendent la tête pefante, & caufent une efpece d'ivreffe. D'habiles Médecins prétendent que la poudre ou teinture de corail n'a pas les inconvénients de l'opium & du pavot. On s'en fert dans les maladies où le fommeil eft troublé par des douleurs aiguës, foit internes, foit externes, & dans le tranfport au cerveau.

NASSES. Filets dormants, faits de longues cages d'ofier, dont l'entrée va toujours en diminuant vers l'intérieur de la cage. Il y a plufieurs brins d'ofier qui s'y réuniffent, & s'écartent fans peine pour laiffer paffer le poiffon qui veut y entrer ; mais comme ils fe rejoignent lorfqu'il a paffé, il ne peut plus fortir.

Il y a auffi des naffes à prendre des oifeaux, qui font faites de la même maniere que les précédentes : on les place auprès de quelque buiffon où il y a du grain femé aux environs ; on y met une nichée de moineaux dedans, & dans une petite cage ;

ceux-ci, par leurs cris, attirent les autres, qui entrent facilement dans la nasse, mais qui n'en peuvent plus sortir.

NASTURCE ou Cresson d'Inde. *Voyez* CAPRE, CAPUCINE.

NATTE. La natte se fait de plusieurs tissus de paille, joints ensemble ; la meilleure est celle dont le brin de paille est menu. Les nattes sont nécessaires pour se garantir de l'humidité des murs, de même que pour conserver les tapisseries qui seroient tendues contre un mur un peu humide. Elles sont en usage à l'entrée d'une chambre ou appartement, dont le plancher est passé en couleur, afin que ceux qui y entrent, essuient leurs souliers auparavant, pour ne pas gâter le plancher ; elles sont encore fort utiles pour porter les pierres de taille sur les civieres, afin qu'elles ne s'écornent pas.

NAVETTE. Plante annuelle, ou espece de chou sauvage, dont la graine est noire & ronde. Elle est d'un grand usage : il y en a de deux sortes ; la noire, qu'on appelle rabette, est la plus grosse, elle sert à faire de l'huile à brûler : les Apothicaires emploient aussi cette graine, ainsi que les Ouvriers en laine. Celle qui tire sur le violet, & qui est plus petite & moins amere, sert pour la nourriture des serins. On seme la navette depuis le commencement d'Avril jusqu'en Juillet, & à plein champ : il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herse après qu'on l'a semée : elle mûrit vers la fin de Juin, ce que l'on connoît quand elle blanchit : on l'arrache & on la bat dans le champ même, sur un drap pour en avoir la graine.

L'on ne doit pas mettre trop de terres en navette & en colsa, parce que ces graines usent beaucoup la terre.

NAVETS. Racine potagere, qu'on cultive dans les jardins & dans les champs. On en compte sept ou huit especes : le navet de Vaugirard, qui est estimé à Paris ; le navet commun, qui vient d'Aubervilliers ; le rond & le gris : le navet de Meaux, le plus gros de tous ; le navet de Freneuse, dans le terroir de Mantes, c'est celui qui est le plus délicat ; le navet de Saulieu, en Bourgogne, & celui du Gatinois. En général les petits sont les plus agréables. Les navets viennent de semence, ils se multiplient de graines : ils veulent une terre légere & sablonneuse ; cependant ils viennent fort bien dans les fortes, quand elles sont bien labourées.

Dans les jardins on en seme sur planche, au mois de Juillet, pour en avoir l'automne & l'hiver : on doit semer la graine un peu claire. Quand la graine est levée, on éclaircit le plan, on sarcle les mauvaises herbes : on ne doit pas les laisser en terre lorsqu'ils sont en état d'être cueillis, de peur qu'ils ne se cordent. Les navets qu'on emploie à la cuisine, sont bons deux mois après qu'ils ont été semés.

Outre que les navets servent à faire de bons potages, ils servent encore à faire des ragoûts pour mettre avec la viande. Pour cet effet, coupez vos navets proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau ; ensuite faites-les cuire avec du bouillon & du coulis, & un bouquet de fines herbes.

La semence de navet est chaude, dessicative, atténuante, incisive ; elle pousse dehors la rougeole & la petite vérole : on l'ordonne dans les fievres malignes, dans la jaunisse ; la dose est d'une dragme. La racine est bonne pour la toux invétérée, l'asthme, la phthisie dans une décoction d'eau chaude avec du sucre : on s'en sert extérieurement en cataplasme pour appaiser les douleurs.

Les navets cuits sous la braise, appliqués derriere les oreilles, appaisent la douleur des dents : ils sont excellents contre les engelures des talons & autres parties.

NAVETS, gros navets & grosses raves, destinés à la nourriture des bestiaux pendant l'hiver & le printemps. Maniere de les cultiver selon l'usage ordinaire ; 1°. on doit avoir préparé la terre par plusieurs bons labours & par le fumier : la meilleure terre est celle qui est douce, sablonnneuse & un peu humide.

2°. On doit les semer à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement d'Août ; ce doit être dans un temps de pluie, pour que la graine leve.

3°. Semer la graine à la main & avec égalité, la recouvrir de terre avec la herse, de l'épaisseur d'un pouce.

4°. Quand les navets sont levés, semer de la graine dans les endroits où il en manque.

5°. Les sarcler avec soin pour ôter les mauvaises herbes, & cela, lorsque les racines sont grosses comme le bout du petit doigt : au lieu de sarcler, on peut donner un petit labour avec la houe.

6°. Empêcher qu'aucun bétail, & sur-tout les cochons, n'approchent du champ. Dans le mois de Novembre on doit arracher les raves de peur de la gelée, & les arranger par lits dans un cellier, mais on peut laisser les navets en terre.

Selon la méthode de la nouvelle culture, on doit 1°. labourer la terre très-profondément, & faire usage des fumiers : 2°. on peut semer les navets depuis la mi-Mai jusqu'au mois d'Août ; avec le nouveau semoir on ensemence presqu'autant de terre avec une once de graine, qu'on en ensemenceroit avec une livre, selon la méthode ordinaire : 3°. on doit semer par rangées simples, éloignées les unes des autres de six pieds, & labourer les plates-bandes à cinq ou six pouces de profondeur. Comme ce semoir met la graine alternativement à différente profondeur, on a toujours de la graine qui réussit, soit par la sécheresse, soit par l'humidité ; dans ce dernier cas, c'est la graine de la superficie qui leve la premiere ; par-là on a deux levées de navets dans un même champ, moyennant les labours suffisants : on a vu des navets qui pesoient seize & dix-neuf livres.

Nouvelles observations sur la culture des navets. On a remarqué que presque tous les navets que fournissent les environs de Paris, sont insipides ou mauvais. C'est sans doute parce qu'on les fait venir dans une terre déja épuisée, & que l'on charge trop tous les ans, & qu'on les fume avec du fumier de voierie, qui est puant & très-chaud, ce qui fait que ces navets sont durs & tarés.

Dans les endroits, au contraire, où les navets viennent excellents, on ne fume point du tout le terrein : ou si on est obligé de le faire, c'est avec du fumier de vache ; ou de cheval bien pourri. On donne plusieurs façons de labour à la terre avant que d'y semer la graine de navets, après l'avoir laissé reposer une année entiere ; avec cette méthode, on parvient à faire venir des navets dans leur état naturel. On doit semer les navets depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Septembre, afin de pouvoir en avoir pendant toute l'année.

Les premiers, il est vrai, sont sujets à monter en graine, & ne sont jamais aussi bons que ceux que l'on seme en automne, parce que les grandes chaleurs leurs sont contraires, car cette sorte de racine étant aqueuse, a besoin de beaucoup d'eau pour la nourrir : ainsi il faut les arroser souvent pendant l'été. On ne doit pas enfoncer la graine bien avant dans la terre, l'épaisseur d'un bon pouce suffit, & pour cet effet la herse est très-propre pour les semer. On ne doit pas non plus les semer trop épais, ni trop clairs ; il est bon de mettre depuis trois jusqu'à cinq pouces d'intervalle des uns des autres, afin que chaque plante puisse venir comme il faut, il en est de même des raves, c'est-à-dire de ces navets qui sont de forme ronde comme les oignons, & qu'il ne faut pas confondre avec les raiforts, qu'on appelle improprement raves, & qui viennent dans les jardins ; mais on doit leur donner plus de distance qu'aux navets. On peut les semer à la fin d'Août, jusqu'à la fin de Septembre : les pluies d'automne les font croître merveilleusement. Mais il faut les cueillir avant les grandes gelées, & ensuite les enfouir dans des trous pratiqués dans le champ même qui les a produits : ces raves sont d'un grand secours pour la nourriture des vaches & des cochons, & on doit les faire cuire pour les derniers. De toutes les nourritures qu'on puisse donner aux bestiaux, les navets & les grosses raves sont les meilleures, & celles qui leur font le plus de bien ; elles sont très-rafraîchissantes, fournissent beaucoup de lait aux vaches, & elles contribuent même à engraisser les bœufs, les chevaux, la volaille, & sur-tout les oies, en les faisant cuire auparavant. Cependant on n'en doit pas donner aux moutons & aux brebis, à moins qu'on ait dessein de les vendre pour la boucherie, parce que ces plantes étant fort humides, leur pourrissent le foie, & leur causent plusieurs maladies.

La culture des navets est préférable aux turnips des Anglois, qui sont une espece de navets, qu'on nomme en France navette. C'est une bonne méthode d'en semer sur les chaumes, après la récolte du froment & du seigle, quand la terre est bonne par elle-même : mais, si on a la facilité de faire arroser amplement le terrein avec quelques eaux de riviere ou de mare, & si on ajoute ensuite un peu de fumier de vache bien consommé, on peut compter sur une très-bonne récolte de navets, quoiqu'on en ait fait une de froment l'année précédente. On a même fait l'expérience que le produit de ces navets, à les faire consommer pour l'engrais du bétail seulement, rapportoit autant que le bled que le

même champ avoit produit auparavant ; que, si on vendoit ces navets seulement à raison de deux liards la botte, pareille à celle que l'on vend à Paris un sol, & souvent dix-huit deniers, on retiroit plus de 300 liv. d'un arpent ensemencé en navets. *Journ. écon.* 1761.

NEFFLIER. Arbre de médiocre hauteur, qui produit les neffles : il croît dans les haies & dans les buissons ; on le cultive dans les jardins, ses fruits y sont plus gros. Les neffliers sont longs à croître, ils ont le tronc & le bois fort dur ; les feuilles en sont longues, assez semblables à celles du laurier. Les neffles ressemblent à de petites pommes, dont la tête est en forme de couronne, & renferment quatre ou cinq nœuds durs comme des noyaux ; elles ne mûrissent point sur l'arbre ; on est obligé de les abattre, & on les fait mûrir & jaunir sur de la paille. Les neffles sont rafraîchissantes, elles resserrent beaucoup, & sont contraires à l'estomac ; les molles resserrent moins.

NEIGE (la) est produite par des vapeurs contenues dans une nuée, qui d'abord ont été condensées pour former de la pluie, mais qui, rencontrant dans leur chûte un air plus froid, capable de les congeler, se convertissent en un amas de petits glaçons de figure oblongue, & forment ce qu'on appelle la neige : ces flocons sont d'autant plus menus, que le temps est plus froid. D'un autre côté, il est cerain que la neige répandue sur la terre, lui conserve sa chaleur, en l'empêchant de s'évaporer. Les sels, contenus dans ce météore, aident beaucoup la végétation ; & l'on a remarqué que les années où ils tombe une grande quantité de neige, ne sont jamais stériles. Comme la neige se fond plus aisément, elle offre un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en Eté. On s'en sert sur-tout dans les Pays chauds & dans les plaines, c'est ce qui se pratique à Rome : elle se conserve aussi bien que la glace dans les glacieres ; mais il faut pour cela la ramasser par peloton, la battre & la bien presser ; faire ensorte que ces pelotes, étant arrangées dans la glaciere, ne fassent qu'un corps, & qu'il n'y ait pas beaucoup de vuide entr'elles : la chose est plus facile lorsque le froid est grand ; car alors on n'a qu'à jetter de l'eau dans les espaces, & elle se glacera aussi-tôt. On ramasse plus facilement la neige dans les prairies & sur les gazons, qu'en tout autre endroit.

NÉNUPHAR. Plante qui croît dans les marais, dans les étangs & rivieres. Ses feuilles nagent à la surface de l'eau ; sa racine & sa semence sont dessicatives & astringentes : on s'en sert contre le flux de ventre, les âcretés de l'urine, & dans toutes les maladies où il faut appaiser le mouvement violent du sang & des esprits, comme les fievres ardentes, les insomnies, les agitations d'esprit, en usant de la tisanne faite avec la racine de nénuphar. On emploie extérieurement les feuilles & les fleurs en forme de lotion aux pieds. On en fait un sirop & une eau distillée.

NERF COUPÉ. Pilez des vers de terre dans un mortier, mettez-y un peu de térébenthine ; puis appliquez le tout, pour faire reprendre le nerf coupé.

NERF DOULOUREUX. Oignez-le avec le jus de matricaire, incorporé avec l'huile rosat un peu chauffé : ou appliquez du persil pilé, ou des racines de mauve sauvage pilées avec du vieux oing.

NERF FÉRU. Accident qui arrive aux chevaux dans les courses violentes, & dans les ornieres, en s'attrapant des pieds de derriere les nerfs de devant. On doit d'abord chercher le mal en portant la main au long du nerf, pour trouver l'endroit de l'enflure ou de la douleur. Si l'accident est récent, frottez le mal avec de l'huile d'olive chaude, & présentez une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'huile : remettez de l'huile, & continuez la friction pendant une demi-heure.

Si la nerferure est considérable ou vieille, on pourra la guérir par ce remede. Faites fondre de la poix noire dans une grande cuiller de fer ; étant bouillante ôtez-la du feu, jettez-y peu-a-peu de la farine de froment; remuez le tout, laissez-le un peu refroidir, & faites du tout une emplâtre sur du cuir délié ; rasez le poil où est le mal, & appliquez l'emplâtre ; laissez-la jusqu'à ce qu'elle tombe, & appliquez-en une seconde ; promenez dans cet intervalle votre cheval.

NERF FOIBLE. Prenez fleurs de romarin, feuilles de laurier, de petite sauge, de lavande, de primevere, de chacune une poignée, & une pinte de vin ; faites cuire le tout dans un pot de terre ; fomentez la partie avec cette décoction, & appliquez dessus le marc des herbes bien chaudement.

NER FOULÉ. Remede. Prenez des fleurs de bouillon blanc, de mille pertuis, de camomille, de chacune une poignée : faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié : coulez cette décoction ; trempez-y un linge & appliquez-le sur le mal. Si la peau étoit emportée ou écorchée, il faut battre des blancs d'œufs avec de l'huile rosat, & étuver avec ce mélange la partie affligée, & mettre par-dessus le linge trempé dans la décoction dont on vient de parler.

NERF PIQUÉ dans la saignée. Appliquez dessus de l'huile distillée de térébenthine, ou une once de térébenthine de Venise, avec autant de vieille huile, & un peu d'eau-de-vie.

NERF RETIRÉ & raccourci. Appliquez extérieurement de l'huile de noix, tirée par expression ; ou oignez la partie malade avec de l'huile de vers de terre : ou faites cuire cinq poignées de petite sauge, pilées avec une livre de beurre frais ; passez le tout chaudement par un linge avec expression, & en oignez le mal soir & matin.

NERFS. (Remede contre les affections des) *Voyez* Apoplexie, Paralysie, Hypocondriaque, Rhumatisme.

NEZ. Saignement considérable du nez, ou hémorragie violente. Faites sécher du sang qui coule du nez sur une pelle chaude, dissolvez de cette poudre dans du vin, & le donnez à boire au malade ; ou soufflez-lui de cette poudre dans le nez, ou bien jettez une demi-once de poudre de vitriol verd dans un demi-septier de bon vinaigre ; faites bouillir le tout ; retirez-le ensuite

du feu, & que le malade en reçoive la fumée par les narines ; ou qu'il attire fréquemment par le nez de l'eau fraîche.

Nouveau remede pour arrêter le saignement du nez, lequel se trouve toujours sous la main, & ne manque jamais d'avoir un heureux succès. Prenez dans le foyer une bonne poignée de cendres tiedes, que vous mettrez dans une écuelle à moitié pleine d'eau ; remuez-les un instant ; laissez reposer une demi-minute ; remuez encore de même une fois ou deux, & laissez reposer un moment ; coulez par inclination au travers d'un linge, & buvez un verre de cette eau. Quand le saignement du nez est fréquent, il faut continuer ce remede pendant quelques jours, & boire un verre le matin à jeun, & autant le soir en se couchant. Si le saignement est peu de chose, on peut prendre des cendres en guise de tabac.

Ulcere ou chancre au nez. Faites bouillir du jus de tabac avec partie égale d'huile jusqu'à la consomption du jus ; &, si l'ulcere est malin, mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & en oignez le mal deux fois le jour. Mêlez le suc de lierre avec une huile appropriée, comme de l'huile de lys : on fait attirer ce mélange à celui qui a des ulceres puants au fond du nez.

Croissances qui viennent dans le nez. Mêlez de la poudre de racine de gentiane avec du suc de scrophulaire, & réduisez-les en une telle consistance qu'on en puisse former des tentes : il faut en mettre deux fois le jour dans le nez. *Voyez* POLYPE.

Mauvaise odeur du nez. Faites infuser, dans de gros vin rouge, des noix muscades concassées : attirez de ce vin par le nez, & buvez-en à jeun : ou bien attirez par le nez du suc de lierre bien épuré.

NICOTIANE. *Voyez* TABAC.

NIELLE. Maladie des bleds & de plusieurs autres grains, tels que le bled de Mars, l'orge & l'avoine. La nielle est une espece de brouillard qui s'éleve souvent dans le temps des chaleurs, & qui tombe sur les bleds lorsqu'ils sont en lait, & les brûle ordinairement si le soleil paroît tout-d'un-coup. Les épis des bleds, attaqués de cette maladie, sont remplis d'une poussiere noire, au lieu de contenir une farine blanche, & le bled n'en vaut rien ; il infecte même de sa couleur celui qui n'est point gâté. La nielle, proprement dite, détruit entiérement le germe, & affecte tout le pied : la cause en est incertaine ; cependant l'Auteur de la Culture des Terres croit que les pluies abondantes occasionnent cette maladie, puisqu'il y a beaucoup plus de noir quand les années sont humides : elle cause moins de dommage au froment que le charbon. L'autre espece de nielle, improprement dite, s'appelle bosse ou charbon : les épis attaqués de cette maladie, sont verds, & bruns d'abord après la fleur, ensuite blanchâtres ; l'enveloppe du grain n'est pas détruite comme dans la nielle, mais le dedans renferme une substance un peu ferme.

Les grains charbonnés donnent une odeur désagréable au pain :

comme ils sont plus légers que ceux qui sont sains, on en emporte une partie en jettant le grain à la roue, & par le crible à vent : on croit que le charbon est une maladie héréditaire. Les personnes qui ont une grande expérience sur cette matiere, croient que ces deux maladies n'en sont qu'une, mais qui est portée à son dernier période dans les épis niellés : sur cette raison, que toutes les années où on trouve beaucoup de nielle, on ne manque pas de trouver du charbonné réciproquement. *Voyez* SEMENCE.

Pour garantir les grains de la nielle, il faut, 1°. changer la semence chaque année, & avoir attention que le grain soit bien sec & bien mur, point niellé; 2°. faire bouillir de l'eau dans un grand chauderon, la verser sur de la chaux vive que l'on a à côté de soi dans un cuvier; 3°. quand les grands bouillons sont appaisés, verser par-dessus moitié autant d'eau froide qu'on avoit employé de chaude, & remuer le tout avec un bouloir; 4°. attendre que la chaux soit bien dissoute, ce que l'on connoît si les gouttes que l'on laisse tomber sur un couteau restent blanches; 5°. arroser alors avec cette eau de chaux la quantité de grains qu'on veut; 6°. remuer bien ce grain avec la pelle, & le ramasser en un tas le plus élevé qu'il se peut; 7°. ne semer ce grain que huit jours après cette préparation; mais en attendant, le remuer exactement une fois le jour.

Autres précautions pour garantir les bleds de la nielle. 1°. Le froment étant coupé, laissez-le bien sécher sur la terre; ne liez ni ne serrez pas les gerbes tant qu'elles seront humides; serrez les grains destinés pour la semence dans un grenier bien sec; étendez-les y, & laissez-les bien sécher & refroidir; vous pouvez après cela les mettre en tas & les y laisser; mais ayez attention de les faire souvent remuer. Prenez pour cet effet de la semence de l'année, & portez-la seche en terre autant qu'il est possible. Si la semence renferme quelque humidité, ou si la cosse des grains est disposée à la putréfaction, réduisez un poirier en cendres; ajoutez-y un peu de sel; versez-y de l'eau, & arrosez avec cette mixtion les grains avant que de les semer; ou bien, mêlez des cendres ordinaires parmi les grains deux jours avant de les semer; ou bien encore, portez le froment sur l'air; mettez-le en tas, arrosez-le bien d'eau de fumier. Si le terrein est maigre, répandez par-dessus le tas une bonne quantité de chaux vive, de cendres de sarment de vigne, & autant de poignées de sel qu'il y a de boisseaux de froment; remuez souvent le tas, réitérez l'arrosement de deux jours l'un pendant huitaine, & faites bien sécher vos grains.

Les autres moyens qu'on peut employer pour prévenir la nielle, sont les lessives de salpêtre, d'alun, de verd-de-gris, de vitriol, de sel commun, de cendres de plantes, avec lesquelles on échaude les bleds qu'on veut semer.

A l'égard des grains charbonnés, comme ils sont plus légers que les sains, on en emporte une partie en vannant les grains, ou en les passant au crible à vent; mais il est difficile de tout

ôter : les grains qui s'écrasent, infectent de noir ceux qui sont sains ; cette poussiere noire s'attache aux poils qui sont à l'extrémité des grains : les Fermiers appellent le bout, les grains ainsi tachés, & ils disent qu'ils ont le bout. Le grain attaqué du charbon est monstrueux : les grands Observateurs en Agriculture croient que le charbon n'est autre chose qu'un grain qui n'est point fertilisé, & que la cause de cette monstruosité n'est qu'un défaut de fécondation semblable à celui qui rend les seigles ergottés, & que les seuls moyens qu'on puisse employer efficacement pour prévenir cette maladie, sont d'avoir la précaution de semer de bonne heure, & en bonne saison, de donner des labours suffisants aux bonnes terres, d'améliorer par des engrais celles qui sont maigres ; ils croient du moins que ces moyens peuvent diminuer l'abondance du charbon.

Les expériences qu'on a exécutées à dessein de connoître la nature de cette maladie, & les moyens de nettoyer de cette poussiere noire la superficie des grains, prouvent que cette poussiere n'affecte pas les organes intérieurs du grain avant qu'il soit mis en terre ; que la chaux, dans laquelle on lave les semences, quoique plus efficace que l'eau simple, n'est pas suffisante ; que les fortes lessives alkalines sont les meilleures, telles que celles de la soude, de la potasse, des cendres gravelées ou des cendres ordinaires chargées de sel, ou bien une forte saumure de sel marin, dans les Pays où le sel est marchand, ou une partie d'esprit de nitre, contre neuf parties d'eau de riviere. On peut choisir entre ces différentes drogues celles qui seront plus communes dans les lieux où l'on aura des grains à préparer pour les semences.

L'ergot est pour les seigles la même maladie que le charbon. *Voyez* Ergot.

Autre remede contre le bled charbonné. Faites tremper le bled dans une lessive composée d'eau commune, dans laquelle on fait dissoudre de la chaux, du fumier de pigeon, du sel marin, & de la cendre de foyer. Cette composition ne peut être qu'avantageuse pour la multiplication du grain.

NITRE. *Voyez* Salpêtre.

NIVELLEMENT (le) est l'art de trouver le niveau d'un terrein : cette connoissance est nécessaire à la campagne pour applanir des terreins inégaux, particuliérement dans les jardins. Le niveau ordinaire est une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil, au bout duquel est un plomb qui doit tomber juste dans l'entaille qui traverse les deux côtés de l'équerre : on pose ce niveau sur le milieu d'une longue regle, portée par des piquets ou bâtons bien droits, appelles jalons, qui ont cinq à six pieds, & qu'on fiche en terre à huit ou neuf pieds de distance ; on les releve ou on les enfonce, & on voit s'ils sont tous de niveau ; le tout en commençant depuis l'endroit le plus élevé jusqu'au plus bas. Lorsque les jalons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, on applanit les parties du terrein qui sont les plus hautes d'un jalon à un autre.

NOBLE ÉPINE. *Voyez* Épine vinette.

NOIR. Couleur. Pour faire du beau noir, on n'a qu'à mettre une grosse meche à une lampe remplie d'huile de noix, allumer la meche, mettre un plat au-dessus de la lampe, soutenu par quelque bâton ou pierre ; la fumée de l'huile s'attachant à ce plat, forme un noir très-fin ; on a soin d'amasser cette poudre noire quand elle est séche, pour s'en servir dans le besoin.

NOIRPRUN, ou Bourg-épine. Arbrisseau qui est du nombre de ceux dont on fait des haies. Ses branches sont fort hautes, épineuses & droites ; ses feuilles sont longues & olivâtres ; il porte un fruit rouge & à noyau, qui sert aux Teinturiers pour faire le jaune, le bleu & le verd.

NOISETTIER. Grand arbrisseau qui jette plusieurs petits troncs ; il ne porte point de fleurs, mais des châtons, d'ou sortent de petites pellicules, ou la noisette est renfermée. Les noisetiers aiment fort les endroits frais, les terres sablonneuses ou humides ; on les met volontiers dans des bosquets ; on les laboure de temps en temps. On en compte trois especes ; le sauvage, qui vient dans les bois & sans culture, & qui porte des noisettes blanchâtres & un peu molles. 2°. Le noisetier franc & cultivé, dont les noisettes sont rouges, fermes & d'un meilleur goût que les précédentes. 3°. L'aveline, qui croît dans les Pays chauds, & dont les noisettes sont plus fermes & meilleures.

On les éleve de noyau ou de bouture, ou de plant enraciné ; on s'en fournit pour cela dans les bois ; on les plante à la fin de l'hiver. Comme ils viennent par touffes, on ne laisse que quatre ou cinq tiges les plus belles, & on les laboure tous les printemps. Son bois sert à faire des cercles de plusieurs grandeurs.

NOIX (les.) sont le fruit du noyer. On les mange en cernaux, dès le mois d'Août, & jusqu'à ce que la chair de la noix ait acquis sa consistance ; on les mange mûres lorsqu'elles commencent à tomber d'elles-mêmes ; c'est ordinairement vers le milieu de Septembre, & c'est alors qu'on les cueille en les abattant à coups de perches ou de gaules. On les met ensuite par tas dans un lieu bien aëré, jusqu'à ce qu'elles quittent leur premiere robe ; ensuite on les répand dans un grenier pour qu'elles séchent mieux. Si on veut les conserver dans leur fraîcheur, on doit les cueillir au milieu de leur maturité, & les mettre sous du sable dans un lieu frais ; lorsque les noix sont devenues fort séches, on les fait tremper quelques jours dans l'eau ; au reste, plus les noix sont vieilles, plus elles rendent de l'huile.

NOIX CONFITES. Pour confire des noix, on en cueille la quantité qu'on veut, sur la fin du mois de Juin, c'est-à-dire, avant que le bois soit formé ; on en ôte tout le verd avec un couteau, & on les jette à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite on les en retire pour les mettre dans l'eau bouillante ; après qu'elles y ont bouilli quelque-temps, on les en retire, & on les remet dans d'autre eau bouillante, & on acheve de les y faire cuire. Elles sont suffisamment cuites, si, en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes ; alors on les retire pour les mettre en eau fraîche ; puis on les tire, on les fait égoutter, & on

les met dans du sucre cuit à lissé. On les fait un peu frémir, on tire la poële du feu, & on verse le tout dans une terrine; on les y laisse toute la nuit dans un lieu chaud : le lendemain on égoutte le sirop, on lui fait prendre un bouillon, & on le jette sur les noix, on réitéré cela deux ou trois fois. Il ne faut pas épargner le sucre; car les noix doivent baigner dedans : cela fait, on pique les noix l'une après l'autre avec une lardoire, & on y fait passer, de la tête à la queue, un lardon d'écorce de citron; on fait cuire le sirop à perlé, on met les noix dans des pots.

Eau de NOIX. Pour faire cette eau, on doit cueillir les noix vertes vers le mois d'Août, les couper par rouelles, & les faire distiller dans l'alambic à petit feu; on doit garder cette eau distillée dans des bouteilles bien bouchées. Elle est fort bonne, prise tous les matins a jeun avec un peu de vin blanc & de poudre de tartre, contre l'hydropisie, le mal caduc, la paralysie & les maux des yeux.

NOIX DE GALLE. (la) Excroissance qui se trouve sur le chêne rouvre, (c'est celui qui est moins haut que les autres, & qui a le tronc & le branchage tortu.) La noix de galle donne a l'encre sa noirceur : les meilleures viennent d'Alep.

NOIX MUSCADE (la) vient des Indes Orientales, elle est astringente, corrige la puanteur de l'haleine, fortifie le foie & l'estomac, aide à la digestion, chasse les vents.

NOLI ME TANGERE. Plante qui croît dans les bois & aux lieux humides : elle a, proche de ses feuilles, plusieurs petits nœuds remplis de suc, & les fruits qui renferment la semence, s'ouvrent au moindre attouchement qu'on leur fait, & la font sauter en l'air : cette plante est très-apéritive, propre pour faire uriner, & briser la pierre du rein & de la vessie, étant prise en décoction : son eau distillée opére encore mieux cet effet; ses feuilles appliquées sont bonnes contre la strangurie.

NOTAIRES. La fonction des Notaires consiste à assurer la foi des Actes par leur témoignage, & à les rendre authentiques par leur signature. Le Public s'en rapporte à eux touchant la vérité des Actes qui ont été faits en leur présence; ils sont dépositaires de la fortune des Particuliers. Les Juges, dans leurs Jugements, déferent aux Actes que les Notaires ont signés; ils sont regardés comme des Loix que les Parties se sont imposées elles-mêmes. Ces sortes d'Actes passés devant Notaires, emportent hypotheque sur les biens de l'obligé; &, lorsqu'ils sont scellés du sceau de la Jurisdiction dans laquelle les Notaires sont immatriculés, ils peuvent être mis à exécution sans qu'il soit besoin de mandement ni de permission du Juge, à la différence des Actes passés devant Notaires qui n'ont point ces deux effets.

NOVALES. On appelle ainsi les terres qui ne portoient que du bois, de l'herbe ou du foin, & que l'on change par le labour en terres à grain. Les prés défrichés & mis en novale, & amendés avec les cendres de leur gazon, sont les meilleurs : ils rapportent du grain six ou sept ans de suite sans interruption. On ne doit pas commencer par y mettre du froment, mais on y

met d'abord du millet, du chanvre, puis du seigle, & enfin du froment, parce que ces sortes de terres ont toujours trop de chaleur; mais, si elles ne sont point trop chargées de sels, on peut y semer, la premiere année, de la vesce ou des pois; la seconde, du seigle, & la troisieme, du froment: dans la suite on conduit ces terres à l'ordinaire.

NOUÉ. (Enfant) *Voyez* ENFANT & CHARTE.

NOVEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit cueillir les olives, faire les premieres huiles, planter des oliviers, faire provision d'herbes pour le fourrage des bestiaux, serrer les fruits d'automne, encaver les vins, planter & provigner la vigne, serrer les échalats, couper les saules, casser les noix pour faire de l'huile, tailler la vigne, émonder les arbres, couper le bois à bâtir.

Pour le jardin, faire porter de grands fumiers secs près des chicorrées, artichauts, céleri, poireaux, &c. pour les y répandre dès que le froid se fait sentir; on les couvre plus fort, à mesure que le froid augmente; couvrir les laitues d'hiver avec de la paille longue, replanter en motte les choux pommés dont on veut avoir de la graine. Quant aux fleurs, planter les rosiers, les lilas & autres arbrisseaux qui ne craignent point la gelée, couvrir les plantes, car elle leur est funeste.

NOYER. Arbre fort connu, dont les fruits sont les noix que l'on mange, & qui servent à faire de l'huile, & dont le bois sert à faire des ouvrages également solides & propres. Il y a trois sortes de noyers; l'un dont la noix est fort grosse & la coquille plus mince que les autres, & dont le fruit est meilleur au goût, mais qui rapporte moins; l'autre, dont la noix n'est pas fort grosse, mais de figure longue & qui rapporte beaucoup; & la troisieme sorte, qui a la noix petite & à plusieurs angles; on ne s'en sert que pour faire de l'huile. Le noyer aime les terres grasses, il ne craint point les lieux humides, froids & exposés au vent; ainsi on le plante volontiers en plein champ & sur les chemins, ou sur les avenues des maisons; ils viennent moins bien dans les jardins, & ils nuisent à ce qui est autour d'eux par leur ombrage & leurs longues racines.

On éleve des noyers en semant des noix au mois de Février; on choit pour cela les plus belles, qui ont l'écorce blanchâtre & aisée à rompre, & on les met sur des lits de sable, dans la cave, jusqu'au temps qu'on les veut semer. Au bout de deux ans qu'ils sont levés, on les sarcle avec soin, on les replante en pépiniere, on leur donne par an quatre labours, & quatre ou cinq ans après on les met en place, mais avant, on doit leur couper le pivot, & ne leur laisser que les plus belles racines. On doit les planter au cordeau à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds, & profonds de trois. *Voyez* NOIX.

Le bois de noyer est le plus estimé pour les meubles de propreté.

NOYÉS. Secours qu'on doit leur donner. Quelque compassion qu'on ait pour ceux qui ont le malheur de se noyer, on se

contente de les pendre par les pieds ; & , après quelques tentatives , on laisse pour morts ceux dont tout souffle de vie paroît éteint , sur-tout s'ils ont été quelques heures dans l'eau. Cependant quantité d'exemples prouvent qu'on a sauvé la vie à de telles personnes , en employant certains remedes & précautions.

1°. On ne doit pas mettre le noyé dans cette position violente ; mais pour s'assurer s'il n'a point trop bu d'eau (car il y en a à qui on en a trouvé médiocrement) on doit le mettre dans un tonneau ouvert , qu'on roule pendant quelque-temps en différents sens , ou bien l'exciter à vomir en introduisant une plume dans l'œsophage.

2°. Au lieu de le laisser étendu & tout nud sur le rivage , comme on ne fait que trop souvent , on doit l'envelopper de couvertures & le porter dans un lit bien chaud , appliquer sur son corps des serviettes chaudes pour remettre en jeu les esprits solides de la machine , afin qu'ils puissent redonner le mouvement aux liqueurs.

3°. L'agiter , le retourner , le soulever & le secouer dans les bras , lui verser dans la bouche des liqueurs spiritueuses , lui irriter les fibres du nez avec des esprits volatils , ou lui souffler avec un chalumeau du tabac , & de l'air chaud dans la bouche avec un soufflet , pour communiquer cet air aux intestins ; ou bien souffler dans ces mêmes intestins la fumée du tabac d'une pipe avec un morceau de pipe cassée : on a vu des effets salutaires de ce dernier remede.

4°. Dès le moment qu'on peut avoir le Chirurgien , faire faire la saignée à la jugulaire ; & , si tous ces remedes ne réussissoient pas , ouvrir la tranchée artere , & y souffler de l'air chaud pour donner du jeu aux poumons. Peut-on tenter trop de moyens pour ramener à la vie un homme , sur-tout lorsqu'il n'y a pas long-temps qu'il s'est noyé ?

O.

OBIER Arbrisseau dont les branches sont semblables à celles du sureau , & ses feuilles à celles de vigne : ses fleurs sont blanches & disposées en parasol , & ses baies rougissent lorsqu'elles sont mûres. Il aime les terroirs gras & humides : on se sert de cet arbre pour faire des bosquets.

OBLIGATION On entend ordinairement par ce terme un Acte passé pardevant Notaire , pour prêt d'argent ou pour autre cause , à la différence des reconnoissances sous signature privée. Une condition essentielle pour la validité de l'obligation , c'est qu'elle doit contenir la raison pour laquelle elle est causée ; car une obligation sans cause est nulle. Toutes obligations & actions pour somme de deniers sont réputées mobiliaires , parce que toute action prend la qualité de la chose à laquelle elle tend : ainsi

ainsi toute action qui tend à avoir un immeuble, est immobiliaire.

On appelle Obligation en forme authentique, celle qui est passée par-devant Notaire, qui est grossoyée en parchemin & scellée, à la différence de l'obligation qui n'est qu'en papier & en brevet.

OBLIGATION solidaire. C'est une obligation en vertu de laquelle on peut agir contre chacune des Parties qui l'ont contractée pour le tout, sans que le Créancier soit obligé à la discussion des autres : chaque Débiteur est tenu de la totalité du paiement : mais il a son recours contre ses co-obligés : au reste, il faut que dans l'Acte, le mot de solidité, de solidaire ou de solidairement obligés, soit employé pour produire cet effet. Il y a des cas où l'obligation est solidaire, indépendamment du consentement des Parties : par exemple, les provisions d'aliments en matiere civile, peuvent être demandées solidairement à chacune des Parties condamnées, sauf leur recours contre les autres.

OBSTRUCTIONS des visceres (les) sont la source de toutes les maladies chroniques, qui ont pour cause des maux anciens & invétérés.

Remede. Prenez de la limaille de fer rouillée, demi-once; du séné mondé & de la rhubarbe choisie, qu'on mettra en poudre, de chacun deux gros; du jalap & du sel d'absinthe, de chacun un gros & demi; du mercure doux, deux scrupules : on mêlera le tout dans suffisante quantité de sirop de chicorée composé : on aura un opiate dont le malade prendra un gros & demi tous les matins pendant neuf jours. Le malade boira ensuite un bouillon où l'on aura fait cuire de la chicorée, de l'aigremoine & du capillaire, & se promenera ensuite doucement pendant une heure.

Cet opiate divise le sang épais, il évacue abondamment les sérosités, & les obstructions des visceres.

On prescrit, pour détruire les obstructions des visceres, pour fondre les tumeurs schirreuses, différents opiates, qu'il ne faut jamais mettre en usage qu'on n'ait fait précéder les remedes généraux, & les bouillons délayants & apéritifs.

OBSTRTRUCTION du Mésentere. On peut faire usage de l'opiate suivant. Prenez demi-once de gomme ammoniac; six gros de feuilles de séné mondées; de mercure doux, de racine d'Arum, & d'aloès succotrin, de chacun deux gros; de poudre cornachine, de rhubarbe, de chacun trois gros; de la limaille de fer préparée, demi-once. Après avoir pulvérisé ce qui doit l'être, on incorpore le tout dans suffisante quantité de sirop de pomme composé, & on en fait un opiate. On en prendra depuis un scrupule jusqu'à demi-gros.

OBSTRUCTION du foie. Prenez demi-once de racines d'arrête-bœuf & de persil : un gros de la seconde écorce de sureau & de caprier; une demi-poignée des feuilles de prêle ou queue de cheval, de pimprenelle, de cerfeuil, & de sommités de houblon; une pincée des fleurs de sureau & de souci; deux gros de séné, deux scrupules de rhubarbe concassée & enfermée dans un nouet. Fai-

tes cuire le tout dans deux demi-feptiers d'une décoction de chiendent. Après avoir paffé la liqueur, vous y mêlerez une once de firop de chicorée compofé, un demi-gros de poudre de cloportes féchées au four, quatre grains de jalap. On fera prendre cet apozeme pendant une femaine au malade, de jour à autre.

On obfervera de retrancher le jalap, tant que les urines feront rouges, ou chargées de fable.

Bouillon médicinal pour guérir les obftructions du foie & de la rate. Prenez une livre de rouelle de veau coupée par tranches, racines de patience fauvage, chicorée fauvage, feuilles de cerfeuil, de pimprenelle, d'aigremoine, de fcolopendre & de creffon, de chacune une demi-poignée, épluchées & lavées, & coupées menu; ajoutez-y un gros de rhubarbe concaffée, un gros de fel d'abfinthe, & une once de limaille de fer, que vous laverez dans l'eau chaude pour la dégraiffer, & que vous enfermerez dans un linge lâchement lié: faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau jufqu'à la réduction de la moitié: ôtez le feu, retirez le nouet de limaille, paffez le bouillon par une étamine avec une légere expreffion, & le partagez en deux bouillons. On en prend un le matin à jeun, & l'autre trois ou quatre heures après dîner, pendant l'efpace d'un mois: on fe purge au commencement, au milieu & à la fin.

OBSTRUCTION, ou hydropifie du bas ventre. Remede. Prenez une once & demie de racine d'afarum, d'iris noftras, & d'hieble; deux pincées de feuilles d'abfinthe féchées; deux gros de féné. Vous ferez infufer le tout à froid pendant trois jours dans un vaiffeau bien bouché, dans une pinte de bon vin blanc. On en prendra le matin deux verres à jeun. On pourra réitérer ce remede au bout de quelques jours, fi le malade n'eft pas défenflé: on doit faire précéder cette tifane par des bouillons apéritifs.

Autre Remede. Prenez de la racine de gentiane, d'iris de Florence, & de l'écorce intérieure de fureau, de chacune une once; des racines d'aunée & des feuilles de féné, de chacune demi-once; deux gros de racine de jalap, & un gros de cannelle; mettez le tout en poudre, & verfez par-deffus deux livres de bon vin blanc. Faites macérer à froid pendant quelques jours, & gardez-le pour l'ufage.

La dofe eft de deux verres le matin, à une heure de diftance l'un de l'autre, & un potage après le fecond verre. Ce vin fortifie le ton des vifceres affoiblis dans l'hydropifie: on doit le continuer quelque-temps, fuivant les forces du malade.

Autre Remede. Prenez du fafan de Mars apéritif préparé à la rofée de Mai, demi-once; de rhubarbe choifie, & de cloportes féchées au four & mife en poudre, de chacun deux gros; du fel ammoniac en poudre, quatre fcrupules; de la caffe en bâton, du diagrede, du jalap, de chacun un gros; mêlez le tout dans fuffifante quantité de firop de chicorée compofé, ou des cinq racines, & faites un opiate, dont le malade prendra tous les matins à jeun un gros & demi. Une heure ou deux après, il boira un

bouillon altéré avec le cerfeuil, le creſſon & la chicorée, & ſe promenera, ſi ſes forces le lui permettent.

Cet opiate convient très-bien dans les hydropiſies cauſées par des humeurs épaiſſes & viſqueuſes.

Autre Remede. On fera infuſer dans du vin, pendant vingt-quatre heures, de la racine d'aſclépias : on la fera bouillir enſuite, & on en fera boire au malade un verre ou deux tous les matins. *Voyez* ENFLURES DES JAMBES.

OCTOBRE. Travaux à faire dans ce mois. On continue & on acheve la vendange : on doit ſemer les lupins, les pois, les féveroles, l'orge quarré, recueillir le miel & la cire. C'eſt le temps de faire des raiſins ſecs, des pruneaux, du raiſiné & du cidre, provigner la vigne. Pour les jardins, faire les mêmes ouvrages que dans le mois de Septembre, excepté les greffes ; ſemer des épinars pour en avoir vers le mois de Mai. On peut planter toutes ſortes d'arbres, & faire les derniers labours des terres humides. Quant aux fleurs, planter les tulipes vers la mi-Octobre & autres oignons qui ne ſont pas en terre : ſur la fin du mois, ſerrer les orangers & autres arbriſſeaux qui craignent la gelée.

ŒIL. L'œil eſt l'organe de la vue ; il eſt ſujet à différentes maladies, qu'on connoît ſous le nom de mal des yeux. *Voyez* YEUX.

ŒIL dormant. Terme de Jardinage. Sorte de greffe qui ſe fait au mois d'Août. *Voyez* GREFFE.

ŒIL pouſſant. Sorte de greffe qui ſe fait à la fin de Juin.

On ſe ſert encore de ce terme en parlant des branches d'arbres, comme quand on dit qu'une branche doit avoir de gros yeux : dans ce ſens, un œil eſt une eſpece de petit nœud pointu, où ſont renfermés, pendant l'hiver, les feuilles & le jet qui doivent ſortir au printemps.

ŒILLET (l') eſt la premiere des fleurs aux yeux de ceux qui ſe plaiſent à les cultiver. Sa tige eſt haute d'environ un pied & demi ; ſes fleurs ſont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverſes, agréables à la vue : leur odeur approche de celle du gérofle. Les noms que les Fleuriſtes donnent aux œillets ſont infinis : une grande partie ſont arbitraires, & dépendent de la fantaiſie des amateurs, qui les appellent, par exemple, le Duc d'Anjou, le Duc de Candale, le grand Céſar, le grand Cyrus, la beauté triomphante ; celui-ci eſt un œillet d'un rouge de ſang ſur un blanc de lait, &c.

Un œillet, pour être parfait, doit avoir les panaches bien oppoſés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle : ces panaches doivent s'étendre ſans interruption depuis la racine des feuilles juſqu'à leur extrêmité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petits : un bel œillet doit être large de trois pouces, ſur neuf ou dix de tour ; il doit avoir une grande quantité de feuilles ; il doit ſe terminer en s'arrondiſſant avec grace en forme de houppe ; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures ni de dentelles, & les feuilles ne doivent point s'alonger en pointe.

Les œillets qu'on distingue communément, sont les violets, les rouges, les incarnats, les couleurs de rose, les piquetés, & les œillets tricolors. Les beaux œillets sont larges, & ont jusqu'à quatorze & quinze pouces de tour, mais alors ils sont sujets à crever.

Culture des œillets. On ne doit pas mettre les œillets en pleine terre, à cause de la fraîcheur & du trop de nourriture qu'ils prendroient. La terre qu'on donne aux œillets doit être réglée sur l'espece dont ils sont : les violets, les pourprés, les rouges, les piquetés, demandent une terre composée d'un tiers de sable noir, qui se trouve dans les marais & sur le bord des ruisseaux : l'autre tiers, moitié de terreau de cheval, & moitié de terreau de vache bien pourri & réduit en terre, & un sixieme de terre douce & moëlleuse, le tout mêlé, passé à la claie & au crible, quand on veut les empoter : les incarnats veulent une terre composée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié sable noir ou de terre de taupiniere.

Les œillets se multiplient ordinairement par les marcottes. On marcotte les œillets depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'Août ; &, lorsque les premieres fleurs de l'œillet sont passées, on doit faire pour cela une incision au milieu du nœud, le plus près du pied de l'œillet qu'il se pourra, & seulement jusqu'à la moitié du nœud, ou même un peu plus ; couper dans le nœud de quoi faire une ouverture à la marcotte ; coucher la marcotte dans la terre du pot à fleurs, après l'avoir labourée ; l'y arrêter avec un petit crochet de bois sans la détacher de la plante, & l'arroser fréquemment. On se sert aussi de petits entonnoirs de fer-blanc, pour que les marcottes prennent racine facilement. On doit placer les pots à l'ombre trois ou quatre jours, les remettre ensuite au même soleil qu'ils avoient auparavant. Au reste, les pots doivent être d'une médiocre grandeur, contenir au moins autant de terre qu'en contient la forme d'un chapeau, & être proportionnés à cette fleur, c'est-à-dire, plus étroits par le bas que par le haut, percés au-dessus de la jointure du fond & non au fond. Quand la marcotte a pris racine, on la détache avec un ciseau fort près de sa tige & au niveau de l'incision : on la plante en automne, vers la Saint Remi, dans un pot, au fond duquel on a mis un doigt de terreau de cheval : on doit ensuite la replanter au printemps, l'arroser tous les jours d'une eau exposée au soleil, à moins qu'il ne pleuve ; la mettre à l'ombre dix ou douze jours, & après l'exposer au soleil ; la précautionner contre les pluies, les gelées, & nettoyer avec la pointe d'un canif les taches que l'hiver lui cause. A l'entrée de l'hiver, on doit mettre les pots dans la serre, les y placer en amphithéâtre, pour les faire jouir d'un air égal, sur des terrines de terre, dans lesquelles on verse de l'eau jusqu'au bord, lorsqu'on veut humecter la plante, ce qu'on ne doit faire que lorsqu'elle en a grand besoin : changer les pots de place de temps en temps, & jamais par un temps froid : couper les feuilles seches ; sortir les pots de la serre dix ou douze jours au commencement de la lune de

Mars, si le temps est beau; les précautionner alors contre les premieres ardeurs du soleil; les mettre à l'abri des pluies froides par des paillassons, des couvertures de paille ou de toile en forme de toits.

Les œillets aiment le grand air, mais ils ne veulent ni le trop ni le trop peu de soleil: le soleil levant est celui qui leur est le plus favorable. On doit les placer loin des murailles, afin que l'air régnant également autour de leur tige, ils poussent leurs marcottes de tous côtés, au-lieu de ne les pousser que d'un côté. L'eau de riviere est la meilleure pour les arroser, lorsqu'on est à portée d'en avoir: au défaut, celle de puits suffit, mais après avoir été exposée au soleil.

On doit arroser le soir, sur-tout dans les chaleurs, & épargner les feüilles autant qu'on peut. Il faut soutenir les tiges avec des baguettes, hautes de trois à quatre pieds, & les y attacher avec des fils; les ficher dans le pot quand l'œillet veut pousser son dard; &, à mesure que le dard s'éleve, l'attacher avec du fil ou du jonc; mais on ne doit pas lier tous les montants d'un œillet à une seule baguette. Comme trop de boutons nuisent à l'œillet, on ôte ceux qui poussent dans les premiers nœuds du dard & tout près du pied, c'est le moyen de faire réussir le maître bouton, & à quoi on doit s'appliquer, parce qu'il fait l'ornement de toute la plante. On doit faire la guerre aux insectes qui ruinent cette fleur, tels que le poux verd ou puceron, la chenille verte, & particuliérement le perce-oreille. Quand la premiere fleur est une fois passée, on arrose copieusement les pots, ou on les porte à la premiere place où les œillets ont pris naissance, & on leur laisse former leur graine. On doit la recueillir à la fin de Septembre, & la mettre dans des sacs de papier étiquetés pour ne pas confondre les especes. Le meilleur temps pour la semer, est la fin du mois de Mars. *Traité des Œillets.*

Eau d'œillet. Pour la faire choisissez des œillets de la premiere seve, parce qu'ils ont plus de force & de parfum: tirez les feuilles de la fleur, coupez-en le blanc; mettez-les dans une cruche, versez de l'eau-de-vie dessus, laissez-les infuser six semaines avec quelques clous de girofle; proportionnez la cruche à la quantité de fleurs, car il est nécessaire qu'elles trempent dans l'eau-de-vie, &, pour cet effet, il faut que la cruche soit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, sans néanmoins les presser. Bouchez bien la cruche: au bout de six semaines, passez la liqueur dans un tamis, laissant égoutter les fleurs en les pressant un peu, puis jettez dedans une infusion de sucre fondu en eau fraîche. Il faut, par exemple, six onces de sucre par pinte d'eau pour faire ce sirop: passez le tout à la chausse, & laissez-le devenir clair.

ŒILLETONS. On appelle ainsi certains bourgeons ou croissances que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se régénérer: ils commencent à se former au pied des artichauts pendant l'hiver, quand il est doux, & ils poussent des feuilles au printemps; c'est alors qu'on œilletonne les artichauts, c'est-à-dire, qu'on leur fait un petit cornet au pied pour les décharger. On

œilletonne aussi les oreilles d'ours, c'est-à-dire, qu'on tire doucement l'œilleton qui a pris racine pendant la fleur, sans dépoter la plante : lorsqu'on veut multiplier une espece précieuse, on doit prendre garde, en œilletonnant, d'endommager le collet de la plante.

ŒUF, c'est ce que pond la poule ou l'oiseau femelle. On connoît que les œufs sont frais, quand on les mire à la lumiere, & qu'en posant la main en travers sur la pointe de l'œuf qui est tournée en haut, on voit qu'ils sont transparents & clairs. Pour les tenir frais pendant quelques jours, il faut qu'ils soient nouvellement pondus, les mettre dans de l'eau fraîche, & de maniere que l'eau passe par-dessus les œufs, les changer d'eau de temps en temps : ou bien les mettre dans des pots, & verser dessus de la graisse de mouton fondue, mais point trop chaude : de cette derniere maniere, on peut les conserver frais pendant plusieurs mois. On peut encore, pour conserver un œuf frais sans altération un mois & plus, le faire cuire à l'ordinaire : au bout de ce temps, on le remet en eau bouillante, comme s'il n'étoit pas cuit, il se tourne en lait de même que le premier jour. Les œufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

Les œufs sont nourrissants & adoucissants : les plus frais, & parmi ceux-là, ceux qui sont blancs & longs, sont les meilleurs ; mais les vieux échauffent beaucoup, & peuvent être nuisibles. Les œufs mêlés avec les légumes, rendent ces derniers moins lourds sur l'estomac. En général, les œufs les meilleurs à la santé, sont ceux de poules.

Différentes manieres d'apprêter les Œufs.

A la coque. Mettez-les bouillir deux minutes ; retirez-les ; couvrez-les une minute pour leur laisser faire leur lait ; avec cette attention, vous ne les manquerez jamais.

ŒUFS mollets. Jettez la quantité que vous voudrez d'œufs dans un poëlon d'eau bouillante ; faites-les bouillir cinq minutes, retirez-les promptement dans l'eau fraîche, pelez-les doucement ; par ce moyen, le blanc sera cuit, & le jaune mollet. Ces œufs se servent de plusieurs façons, avec une sauce blanche, sauce au coulis, sauce-robert, ragoût de cardes, ou de céleri, ou de laitues, ou de chicorée, ou de ris de veau.

ŒUFS au lait. Délayez trois œufs avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de sucre & trois poissons de lait ; mettez le tout dans un plat, & faites cuire un quart-d'heure sur un fourneau, & passez la pelle rouge dessus.

ŒUFS à la tripe. Faites-les durcir, pelez-les, coupez-les par rouelles ; prenez un morceau de beurre frais, mettez-le dans une casserole : étant fondu sur le fourneau, passez vos œufs dedans avec du persil haché, assaisonné de sel & de poivre : étant passés, mouillez-les de crême : au-lieu de crême, on peut délayer une couple de jaunes d'œufs avec du verjus, & on lie les œufs de cette liaison.

ŒUFS au jus ou à l'huguenote. Mettez du jus de mouton ou autre sur un plat; la sausse étant chaude, cassez vos œufs, ou comme au miroir, ou brouillés; assaisonnez de sel, muscade, jus de citron; passez la pelle rouge par-dessus.

ŒUFS farcis ou à la farce. Prenez des laitues avec de l'oseille, du persil & du cerfeuil; hachez-les bien menu avec des jaunes d'œufs durs, que vous aurez assaisonnés de sel & d'un peu de muscade: passez le tout au beurre; faites-les cuire dans une casserole, & mêlez-y un peu de crême.

ŒUFS pochés. Ce sont ceux que l'on fait cuire sans les brouiller & sans écraser le jaune: on poche les œufs en les jettant dans l'eau bouillante ou dans du beurre fondu.

ŒUFS à la crême. Mettez dans le plat un demi-septier de crême; faites bouillir & réduire à moitié; mettez-y huit œufs, sel, gros poivre; faites-les cuire, passez la pelle rouge par-dessus.

ŒUFS à la Reine. Faites bouillir trois demi-septiers de crême: jettez-y dedans une quantité raisonnable de sucre, de fleurs d'orange, de citron confit, le tout haché très-fin: ayez huit œufs. séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs avec une cuiller; pochez-en deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui formera des œufs pochés sans jaunes. Mettez-les égoutter, en les dressant les uns sur les autres, ensuite arrangez-les sur un plat; mettez la crême sur le feu, & faites-la réduire au point d'une sausse: mettez-y ensuite les huit jaunes sur le même plat; faites lier sur le feu sans bouillir, & dressez la sausse sur les blancs d'œufs.

ŒUFS au pain. Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade: quand le pain a bu toute la crême, cassez-y six œufs, battez-les, & faites-en une omelette.

ŒUFS à l'eau. Mettez dans une casserole une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron; faites bouillir le tout à petit feu pendant un quart d'heure; ensuite mettez-le refroidir: cassez dans une autre casserole sept ou huit jaunes d'œufs, plus ou moins; délayez les jaunes d'œufs avec cette eau sucrée, & passez le tout au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, il faut qu'ils soient un peu tremblants sans eau au fond.

Il est inutile de mettre ici les façons d'accommoder les œufs, qui sont les plus ordinaires, parce que tout le monde les fait.

OIE. Petite oie. On appelle ainsi tout ce qu'on retranche de l'oie, quand on l'habille pour la faire rôtir; comme les pieds les bouts d'aile, le cou, le foie, le gosier. On en fait autant de la plupart des volailles: on peut faire une fricassée du tout, ou une bonne soupe.

OIES (les) sont de gros oiseaux blancs, qu'on éleve dans les basses-cours, comme des poules. Il y en a beaucoup en France, sur-tout dans l'Artois, le Blaisois, le Lyonnois, le Languedoc.

Il y en a de sauvages & de domestiques. Les oies domestiques volent avec beaucoup de peine: elles aiment les lieux aquati-

ques, & on doit les tenir auprès de quelque étang ou mare, pour les y faire barbotter : elles vivent d'herbe & de grain. Ces animaux sont fort voraces ; pour appaiser leur grosse faim, on leur donne des feuilles de chicorée & de laitue, des légumes hachées.

On doit les éloigner des vignes, des jardins, des bleds, & des lieux où il y a de jeunes arbres, car elles feroient beaucoup de dégât ; d'ailleurs, leur fiente gâte les prés & brûle la terre : on n'en doit point trop avoir.

Les oies portent du profit par leurs plumes, leur chair, leur graisse, leurs œufs : elles font trois pontes par an, & vivent jusqu'à vingt & vingt-cinq ans.

On les plume deux fois l'an, c'est-à-dire, qu'on leur ôte le duvet sous le ventre, le cou, & le dessous des ailes ; mais il faut qu'il soit mûr, & qu'il tombe de lui-même : les grosses plumes de leur ailes servent pour écrire. On sale leur chair, elle est meilleure au pot étant salée : elle est solide, & nourrissante, mais un peu difficile à digérer. Le foie est ce qu'il y a de meilleur dans l'oie : on fait fondre la graisse de l'oie ; on la met dans des pots de terre, saupoudrée de sel : elle est bonne pour des ragoûts, & est plus délicate que celle du porc.

Les oies donnent plus d'œufs qu'aucune autre volaille. L'économie est de les laisser toujours pondre & rarement couver : on doit faire ensorte qu'elles pondent dans leur toit : on doit mettre leur mangeaille près de leur nid. Quand on veut avoir beaucoup d'oisons, on peut se servir de poules communes pour leur faire couver des œufs d'oie.

Nouvelles Observations sur les Oies.

On distingue les oies domestiques en communes & étrangeres : les communes sont d'une espece plus petite que les étrangeres, qu'on nomme d'Hollande, parce qu'elles nous viennent de ce Pays ; mais les communes réussissent beaucoup mieux dans les endroits où les eaux sont rares, & les autres n'y viennent pas si bien. On fait accoupler les oies comme les dindes : un jar, qui est le mâle des oies, suffit à cinq ou six femelles pour féconder leurs œufs : ces animaux pondant sous leurs toits, on a soin de ramasser leurs œufs : on les fait couver comme ceux des poules d'Inde, & on place leurs nids dans des endroits qui ne sont point humides.

Les oies, quand elles sont jeunes, demandent à-peu-près la même éducation que les canards, & la même nourriture ; mais, quand elles sont grandes, on les mene aux champs, dans les chaumes, où elles se nourrissent de grain : ainsi elles ne sont pas d'une aussi grande dépense que les canards.

Les oies ne sont bonnes à manger que quand elles ont leurs plumes formées, c'est-à-dire, que le bout de leurs ailes croît & se garnit. Comme ces oiseaux ont moins besoin d'être baignés que les canards, on doit les enfermer sous un toit pour les engraisser : elles prennent graisse au bout de quinze jours, & mieux

que toute autre volaille ; mais avant de les enfermer, il faut les avoir mises en chair, & leur avoir fait manger beaucoup d'herbes, de mauvais pain, du grain de rebut, du son, & autres choses peu coûteuses : on peut les engraisser avec une pâte de farine d'orge, ou de bled de Turquie.

Dans les Pays chauds, on les plume avant de les engraisser ; mais on ne doit les plumer que quand la plume commence à tomber, & ne pas les enfermer que la plume ne leur soit revenue.

Le vrai temps de les engraisser est lorsqu'il fait bien froid, c'est-à-dire, aux mois de Décembre & Janvier : on doit leur donner souvent de la litiere dans leur toit, pour les tenir proprement : on en peut mettre jusqu'à douze & quinze sous un même toît : on doit mettre leur mangeaille dans une auge faite exprès, & leur eau dans une autre placée à côté, avec du sable de riviere dedans, pour qu'elles s'y baignent, & renouveller souvent cette eau & ce sable. La meilleure nourriture pour les engraisser, c'est le bled de Turquie : on le leur donne en grain après l'avoir fait bouillir dans l'eau : au défaut de ce bled, on doit leur donner de l'avoine ou de l'orge, ou des féveroles. Pour engraisser une oie, il faut quarante livres pesant de bled de Turquie ; &, si c'est de l'avoine ou de l'orge, cinquante livres : aux oies de Hollande il en faut davantage.

On doit les tenir renfermées dans leur toit pendant un mois, & ne leur donner d'abord de la mangeaille qu'avec discrétion, de peur qu'elles ne s'en dégoûtent. Quand on n'en a qu'une petite quantité, on les met dans une barrique, à laquelle on a fait des trous, dans lesquels elles passent la tête pour chercher leur nourriture qu'on met en dehors. Une oie commune bien grasse, donne communément quatre à cinq livres de graisse, & en peut donner jusqu'à sept. Ce qu'on estime le plus dans les oies, c'est la plume : la plus menue sert à faire des lits de plume, & celle des ailes à écrire.

MANIERE de conserver les cuisses d'oie dans leur graisse, & de s'en faire une ressource pour le temps où la volaille manque.

Les oies étant bien engraissées, on les tue, on les laisse quatre ou cinq jours se faisander ; ensuite on leve proprement les cuisses de dessus la carcasse, puis les ailes, la peau, la chair & le lard, qui tiennent ensemble : on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuisse. On les sale un peu, & on leur laisse prendre sel pendant deux jours : on les fait cuire ensuite dans une chaudiere avec la graisse même des oies ; on connoît que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, & que la chair des cuisses & des ailes, s'est toute retirée des os. Alors on les tire de la chaudiere, & on arrange ces ailes & ces cuisses séparément, & sans les dépecer, dans des pots de grès bien vernissés, & bien nets. Il ne faut pas les trop presser, & laisser un vuide de quatre doigts au haut du vaisseau : ensuite versez par-dessus la graisse toute bouillante qui est dans la chaudiere, en la faisant passer à travers un linge fin pour en ôter ce qu'il y a de grossier ; mais

ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le dessus des viandes : lorsque la graisse est figée, on acheve de remplir les pots avec de la graisse de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide : comme elle est plus ferme, elle sert de couverture pour conserver le tout.

On peut préparer & conserver de la même maniere les cuisses & les ailes des dindons qu'on auroit fait bien engraisser, & qui ont quelque chose de plus délicat : ces sortes de viandes, ainsi confites, se conservent dans leur bonté plus de six mois : on peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait usage de deux façons ; 1°. pour la soupe aux choux de Milan ou à large côte, en les mettant un moment dans la marmite à la soupe avant de la dresser, & on les mange comme du bouilli ; 2°. pour en faire une espece de ragoût : en ce cas, on doit les passer à la poële, & ensuite leur faire une sauce à l'oignon, avec un peu de vinaigre.

OIES SAUVAGES (les) sont des oiseaux de passage, qu'on ne voit dans ces Pays que l'hiver : elles ne sont pas plus grosses que les domestiques, & ont le bec plus petit. On les trouve par bandes, passant dans les bleds verds ; elles volent haut & légerement : leur chair est meilleure que celle des oies domestiques. On les prend aux filets & lacets, comme les canards, & on les tire au fusil, en se déguisant, & représentant la figure & la couleur d'une vache.

La vente des oies commence à la fin de Septembre, & dure jusqu'au Carême : celle des oisons, pendant le mois d'Août & de Septembre.

On peut faire aussi un profit sur le duvet & les plumes des oies & des oisons. Le duvet, c'est les petites plumes fines près de la chair, dont on fait des lits, des coussins, des oreillers.

OIGNONS, plante bulbeuse & potagere. La plante qui porte l'oignon, pousse des feuilles à la hauteur d'un pied : sa tige est ronde & creuse, haute de trois pieds, portant à son sommet des fleurs, auxquelles succedent les fruits, qui contiennent des graines rondes & noirâtres. La racine de la plante est ce que nous appellons l'oignon, & dont on fait un grand usage dans les cuisines : c'est une espece de bulbe ronde & plate par-dessus, enveloppée de plusieurs pellicules blanches ou rouges, d'une odeur très-forte. Les oignons ne se multiplient que de graine : on la jette à plein champ depuis la fin de Février jusqu'en Avril, & un peu clair, & on la recouvre de terre. Les oignons veulent une terre bien ameublie : s'ils viennent trop dru, on les éclaircit ; lorsqu'ils sont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montants avec le pied, pour qu'ils deviennent plus beaux. Pour en avoir de bien gros, on les arrache quand ils sont gros comme le tuyau d'une plume de poule, & on les replante en rayons au plantoir. Les oignons blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges.

Comme les oignons sont une espece de légume dont on fait usage dans toute la France, & dans presque toute l'Europe, &

qu'on ne peut s'en passer, soit comme assaisonnement, soit comme nourriture, on a cru devoir insérer ici une partie des Observations que des Agriculteurs intelligents ont faites sur la meilleure maniere de cultiver les oignons, & les rendre plus sains, & d'un goût plus doux.

Les oignons se plaisent beaucoup dans les terres sablonneuses, légeres ou pierreuses : les terres fortes ou froides leurs conviennent bien moins ; ils sont plus ou moins forts au goût, selon la différente nature des terreins & des fumiers. Pour qu'ils soient doux au goût, il faut les planter dans une terre sablonneuse, qu'on doit amender par des terreaux de quelques vieilles couches qu'on a déja employés, & se servir de l'espece d'oignon qui a la forme alongée comme une poire : il faut avoir l'attention de ne semer que les meilleures graines. En général, les oignons qui paroissent les moins durs, quand on les a pressés un peu fort, sont ceux qui sont les moins âpres au goût.

L'oignon ne veut ni un labour profond, ni être planté trop avant ; il vient ordinairement à fleur de terre : quand il y a trop de labour, il pousse ses racines trop loin, & trouve dans la terre trop de substance & d'humidité ; il ne donne que des feuilles, & ne grossit pas si bien que celui qui n'a de labour qu'un simple fer de bêche. Ce même défaut est encore cause qu'on n'a pas de si beaux oignons, & qu'ils ne font pas de si bonne garde, que quand la terre a moins de labour, & qu'on l'arrose rarement. Quand une fois l'oignon a pris de la force, c'est la chaleur qui le fait grossir & mûrir de bonne heure.

Pour que l'oignon soit de garde, il faut qu'il ait la peau très-fine & peu de feuilles. Les plus gros, & qui n'ont point de racines, sont ceux qui se conservent le plus long-temps : à l'égard de ceux qui sont défectueux, on les mange les premiers, ou bien on s'en sert pour replanter, afin d'avoir de la ciboule. Ceux qu'on met à part pour perpétuer l'espece, doivent être choisis, c'est-à-dire, qu'ils doivent être les plus gros, avoir la peau fine, fort peu de feuilles, & avoir passé l'hiver sans germer. Ceux qu'on destine pour monter en graine, doivent être plantés au mois de Mars, dans une terre ni trop forte ni trop légere : on les espace à un pied de distance les uns des autres ; &, lorsqu'ils sont montés en graine, on enfonce en terre de petits échalas auxquels on attache, avec un lien de paille, les tuyaux des oignons, au bout desquels vient la graine. Il faut la laisser bien mûrir avant que de la recueillir, & attendre pour cela que le tuyau soit jaune & presque sec. *Journ. écon. Janv.* 1758.

Les oignons secs sont plus sains que les verds. L'oignon a des vertus salutaires : pris avec du fenouil, il guérit l'hydropisie qui commence ; appliqué avec du linge sur les blessures, il en appaise la douleur : cuit à la braise & mangé avec du sucre, de l'huile & du vinaigre, il guérit la toux, & il est bon aux asthmatiques ; pilé & mêlé avec du beurre frais, il appaise les douleurs des hémorrhoïdes.

Ragoût d'oignons. Faites cuire de gros oignons entre deux

cendres, puis découpez-les ; mettez-les dans un plat sur un réchaud avec du beurre frais, du sel, du poivre & de la muscade ; faites mitonner le tout, & les oignons étant bien cuits, mettez-y un filet de vinaigre.

On se sert de la racine ou bulbe de l'oignon dans plusieurs remedes. L'oignon est chaud, apéritif, incisif, mais venteux : il excite l'urine & les mois des femmes : étant cuit sous la braise, dans un linge mouillé, il mûrit les apostumes, appliqué en cataplasme : cuit ainsi, il est bon aux mules ou engelures, & il guérit les brûlures non entamées.

OIGNONS de fleurs. Lorsqu'on veut les planter, soit en pots ou en planches, il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de vieux terreau, un quart de bonne terre de jardin, le tout mêlé & passé à la claie, & mettre un bon pied de terre, soit sur les planches, soit dans les pots : 2°. il faut planter les oignons à la profondeur d'un demi-pied en terre ; mettre les pots en pleine terre jusqu'au bord, & ne les point retirer qu'ils ne soient prêts à fleurir : il faut les arroser un peu, pourvu qu'il ne gele point ; que, s'il geloit, on doit mettre quatre doigts d'épais de terreau sur les planches, & même les couvrir avec des paillassons.

OING. Le véritable oing est la graisse de porc qui tient aux reins ; mais c'est la graisse la plus molle & la plus humide, au-lieu que le lard est la graisse ferme.

Le vieux oing se fait avec de la panne de cochon, que l'on bat sur un billot avec un gros bâton jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte : on met cette pâte en divers morceaux ronds, que l'on enveloppe d'une vessie de cochon ; on la tient en lieu frais, & on s'en sert pour frotter les essieux des roues, le rouleau des presses.

OISEAUX. Il y a une grande quantité d'especes d'oiseaux : les plus connus sont les oiseaux de proie ; les oiseaux de riviere, comme les canards, les oies, les sarcelles ; les passagers, comme les bécasses, les grives ; ceux de voliere, comme les serins, les linots, les chardonnerets, &c. qu'on éleve pour les faire chanter. *Voyez* chacun de ces oiseaux dans leur ordre alphabétique.

Diverses manieres de prendre les oiseaux. *Voyez* PIPÉE, TRÉBUCHET.

Secret pour les prendre à la main. Mêlez de l'ellébore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous servir pour appâter vos oiseaux ; à peine en auront-ils pris, qu'ils tomberont tout étourdis.

Ou bien, prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellébore blanc avec du fiel de bœuf.

On prend à cet appât des perdrix, & même des oies sauvages, & des canards.

Secret pour apprendre à parler ou à siffler aux oiseaux qu'on éleve en cage. On doit, 1°. leur donner leçon dans l'obscurité, c'est-à-dire, le soir, & se servir d'une chandelle qu'on leur expose devant leur cage ; les ténebres rendent les oiseaux plus at-

tentifs à ce qu'on leur enseigne, & la lumiere qu'on leur oppose est pour les réveiller un peu du sommeil : on a soin de leur bien articuler les airs ou les paroles dont on veut les frapper : on choisit pour cela de jeunes oiseaux ; mais cet exercice demande un peu de patience.

Remede contre les poux qui incommodent les oiseaux. On doit les frotter de l'huile de lin, elle détruira cette vermine.

Pour empêcher les oiseaux de manger les fruits des arbres. Il y a des gens qui conseillent de pendre aux arbres un paquet d'ail, ou de les seringuer avec du vinaigre & de l'eau d'absinthe, ou de quelqu'autre chose amere.

OISEAUX de rapine. On appelle ainsi tous les oiseaux pillards qui rodent dans les airs pour fondre sur le menu gibier, la volaille, le poisson même, & les dévorer ; tels sont les vautours, les faucons, éperviers, autours, milans, gerfauts, orfraies, aigles, laniers, émérillons, hobereaux, sacres, butors, hérons, cormorans, coucous : on doit leur faire la guerre de toutes manieres, soit en les tirant, soit en les prenant aux filets avec un appeau, soit en détruisant les nids : on doit aussi détruire, autant qu'on peut, les oiseaux de nuit, qui sont également carnassiers, & qui détruisent la volaille, le gibier & les fruits : tels sont le chat-huant, le hibou ou chat-huant a oreilles de lievre, la chouette, les corbeaux, les corneilles, les pies, les geais.

OISEAUX de leurre (les) sont ceux que l'on dresse pour prendre le gibier, tels sont le faucon, le sacre, le lanier, le gerfaut, l'émérillon & l'hobereau, & qui reviennent sur le poing en leur jettant le leurre : l'autour est pour les faisans & les perdrix. *Voy.* FAUCONNERIE.

OISONS. On appelle ainsi les petits des oies.

Maniere de les engraisser. Il faut les plumer entre les jambes, & les enfermer dans un endroit chaud & obscur, leur donner pour nourriture de l'avoine bouillie dans de l'eau, & avec abondance : au bout de quinze jours ou de trois semaines, les oisons sont suffisamment engraissés.

Maniere de les faire cuire à la broche. On doit les vuider, les barder, faire une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules, persil, sel, poivre, muscade : on en farcit le corps des oisons ; on les met a la broche, & on les panne de mie de pain.

OLIVIER. Arbre qui produit les olives : ses feuilles sont longues, pointues, vertes par-dessus & blanches par-dessous. Au mois de Juin il porte des fleurs blanches en forme de raisin, d'où viennent les olives : elles sont d'abord vertes & noires quand elles sont mûres. Pour les manger, on les cueille quand elles sont encore vertes, c'est-à-dire, aux mois de Juin & Juillet, & on les met dans une saumure pour leur faire perdre leur grande amertume. L'huile, qui est d'un si grand usage, n'est autre chose que le suc des olives écrasées sous le pressoir. Cet arbre ne vient bien que dans les Pays chauds, ou du moins fort tempérés ; car le froid lui est nuisible : il lui faut un terroir gras & exposé au

plein Midi, ou au Levant. Cet arbre se multiplie de boutures ou de rejettons qu'il pousse. On les plante d'abord en maniere de pépiniere, dans un endroit bien aéré, & dont la terre doit être noire & bien labourée, au mois de Novembre, dans des trous de quatre pieds : on les couvre de quelques doigts de bonne terre, que l'on a soin de bien fouler. D'abord on les laboure tous les mois, ensuite deux fois l'an; on les amende avec du fumier de chevre, & on les arrose pendant les chaleurs. Au bout de cinq ans, on les transplante à demeure, dans des terres labourables & dans des fosses espacées de vingt pieds, & qu'on a fouies & remuées auparavant. On doit les labourer à la houe en Juin & Septembre; on les taille de huit en huit ans, & lorsqu'ils ont déja atteint cet âge. On greffe cet arbre à trois ans; au mois de Mai en écusson, & franc sur franc : on cueille les olives aux mois de Novembre & d'Octobre, pour en faire de l'huile. Il y a encore l'olivier sauvage : il est plus petit que le précédent, les olives en sont plus petites, mais plus agréable au goût.

Le bois d'olivier s'emploie pour les ouvrages, sur-tout des Tourneurs & des Ebenistes.

ONCE, (l') poids d'un grand usage dans la préparation des remedes : c'est la valeur de huit gros ou dragmes. Or le gros est celle de 72 grains : par le poids d'un grain, on entend celui d'un grain d'orge ordinaire.

On désigne l'once en Médecine par ce caractere ℥ j, la demi-once ℥ ß, & l'once & demie ℥ j. ß.

Il est bon de savoir que l'once de la livre du poids de Médecine, est égale à celle du poids de Marchand. *Voyez* LIVRE.

ONGLE qui se déracine avec la chair surmontante. Remede. On doit consumer cette excroissance de chair, & pour cela y appliquer des feuilles de patience pilées, ou de l'huile de vitriol.

ONGLES tombés. Remede pour les faire revenir. Broyez de la quinte-feuille avec quelque graisse que ce soit, & l'appliquez sur l'endroit, l'ongle reviendra promptement : ou bassinez l'endroit avec l'eau distillée de tabac, & appliquez dessus des linges trempés dans cette eau.

ONGLES. Les ongles des animaux, de même que leurs cornes, servent à faire de la colle forte : on les réduit aussi en pâte, & ils servent à faire des cornets, écritoires, peignes & boutons, manches de couteaux, &c.

ONGUENT. Composition d'huile, de graisse, de cire, de poudres, auxquelles on donne quelque consistance, & dont on se sert pour panser les plaies & autres maux externes.

Il y a quantité de sortes d'onguents. En voici quelques-uns dont on peut avoir plus de besoin.

ONGUENT pour les panaris, & pour toutes les tumeurs & abcès qu'on veut faire mûrir & percer : on l'appelle onguent de la Mer. Prenez beurre frais, sain-doux, suif de mouton, cire blanche, litharge d'or en poudre, de chaque un quarteron; huile d'olive, demi-livre; faites fondre la cire & les graisses avec l'hui-

le; mêlez peu-à-peu la litharge dans la fusion, en remuant avec la spatule; ôtez de dessus le feu jusqu'à ce que l'onguent soit froid.

Onguent pour mondifier les plaies, les vieux ulceres & les fistules, empêcher la pourriture, & les cicatriser. Pulvérisez deux onces de myrrhe, autant d'aloës: incorporez-les dans une bassine avec trois quarterons de miel écumé; ajoutez sept à huit onces de vin blanc: faites bouillir le mélange à petit feu, l'agitant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il se soit épaissi en consistance d'onguent, & gardez-le pour le besoin. On l'appelle l'onguent admirable.

Onguent pour avancer la suppuration des plaies & des tumeurs. Prenez cire jaune, suif de mouton, résine, poix navale, térébenthine de Venise, de chaque demi-livre; huile commune, deux livres & demie: coupez par morceaux la cire & le suif; cassez la résine & la poix noire; mettez fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre; coulez la matiere fondue, & mêlez-y la térébenthine; c'est ce qu'on appelle l'onguent *Basilicum*, qui est fort célebre.

Onguent pour résoudre & fortifier les nefs. Prenez suif de mouton, deux onces; gomme élemi, térébenthine claire, de chaque une once & demie; graisse de porc, une once: mettez fondre toutes ces drogues ensemble sur un petit feu en remuant; coulez-les, & laissez refroidir la matiere, que vous garderez pour le besoin; c'est l'onguent de gomme élemi.

Onguent pour la brûlure. 1°. On doit avoir recours aux remedes le plutôt qu'on peut, pour empêcher que les vessies ne se forment sur la partie brûlée: on doit la tenir le plus long-temps qu'on pourra devant le feu.

Le suif de chandelle fondu avec l'huile de noix, jusqu'à consistance d'onguent, est excellent pour toutes sortes de brûlures.

Faites tomber goutte à goutte de la graisse de porc toute bouillante sur des feuilles de laurier, ce sera un fort bon liniment pour toutes sortes de brûlures.

Pour les brûlures à la langue, au palais, ou dans l'estomac, le meilleur remede est d'avaler du vin pur.

Les remedes pour la brûlure ne doivent jamais être appliqués qu'ils ne soient chauds.

Autres remedes. Prenez de la meilleure huile d'olive, une once & demie; de la cire vierge, une once; les jaunes de deux œufs durcis sous la cendre. Faites fondre la cire sur un feu doux, & ajoutez-y ensuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un onguent, qu'on gardera pour l'usage.

On étend une couche mince de cet onguent froid sur du linge, & on en couvre la partie brûlée; on réitere deux fois le jour jusqu'à guérison.

Onguent pour les hémorrhoïdes douloureuses. Prenez des feuilles de petite chélidoine ou éclaire non lavées, & une poignée des racines lavées & essuyées, une livre de beurre frais: faites

cuire le tout ensemble à petit feu de charbon pendant une demi-heure, & jusqu'à ce que les herbes & racines soient bien cuites, & l'humidité consommée : passez le tout chaudement par un linge avec forte expression, & conservez l'onguent dans un pot de faïance pour le besoin

Autre onguent pour les hémorrhoïdes. Faites fondre du plus vieux lard : ôtez-en les peaux seches ; jettez-y demi-once de cire blanche coupée par petits morceaux : remuez le tout jusqu'à ce que la cire soit fondue & incorporée avec la graisse ; retirez le vaisseau du feu : remuez l'onguent avec la spatule jusqu'à ce qu'il soit froid, frottez-en souvent les hémorrhoïdes avec le bout du doigt.

Onguent Rosat pour résoudre les tumeurs & abcès, adoucir les inflammations, calmer les douleurs des jointures, guérir les hémorrhoïdes, érésipeles, dartres, maux de tête, tempérer la chaleur excessive de l'estomac, & l'inflammation des parties naturelles.

Prenez de la graisse de porc récente, nettoyez-la de ses peaux, lavez-la plusieurs fois dans l'eau. Mettez-en trois livres dans un pot de terre : mêlez-y la même quantité de roses pâles, récemment cueillies, séparées de leur calice, & concassées dans un mortier de marbre : couvrez le pot, mettez-le en digestion au soleil pendant sept jours. Remuez de temps en temps la matiere avec une spatule de bois, puis faites cuire l'infusion à petit feu pendant près de deux heures : coulez-la, exprimez le marc ; mettez dans l'onguent coulé autant de roses pâles qu'auparavant : laissez encore digérer la matiere pendant sept jours. Faites-la bouillir à petit feu, coulez-la avec expression, & vous aurez l'onguent rosat achevé. Si vous voulez lui donner une couleur rouge, faites-y tremper chaudement, pendant quatre ou cinq heures, deux onces de racines d'orcanette.

ONGUENT pour les dartres, la gratelle & autres démangeaisons de la peau, comme aussi pour faire mourir les poux & les puces.

Prenez six onces & demie de vif-argent, & quatre onces de térébenthine de Venise ; agitez le tout fortement dans un mortier de bronze pendant cinq ou six heures, afin qu'il s'éteigne entiérement : mêlez-y ensuite peu-à-peu trois livres de graisse de porc, & faites-en un onguent. Si on en oint seulement les bois de lit, on fera mourir les punaises.

Autre onguent pour les dartres. Mêlez demi-once de sel de Saturne & une dragme de sublimé doux, pulvérisés subtilement avec trois onces seulement d'onguent rosat : frottez de cet onguent les parties affectées ; mais il faut auparavant avoir saigné le malade.

ONGUENT pour les plaies causées par quelque fer que ce soit, & sur-tout pour les plaies de la tête. Faites bouillir dans du lard fondu, ou dans de la graisse de porc mâle, de la grande consoude, bugle, brunelle, plantain long, mille-feuille, scrophulaire aquatique, lierre de terre, véronique mâle & femelle, pariétaire,

riétaire, & autres herbes vulnéraires, & réduisez le tout en un onguent, qui sera excellent.

ONGUENT du Cocher, pour sécher les maux de jambes des chevaux. Mettez dans un pot du miel commun & de la couperose en poudre, de chacun une livre & demie; mêlez-les, & faites-les chauffer à petit feu; remuez jusqu'à ce qu'il bouille, puis ôtez du feu, & étant un peu refroidi, jettez dedans, une once d'arsenic en poudre, faites de nouveau chauffer toute cette matiere, jusqu'à ce qu'elle bouille; puis laissez-la refroidir, & remuez encore long-temps, mais éloignez-vous de la fumée. Il faut raser le poil de tout l'endroit où est le mal, le frotter avec un bouchon, le graisser avec le doigt, prenant garde de n'en pas trop mettre, & n'en appliquer que de deux jours l'un.

OPIATE, est un médicament d'une consistance molle, comme les confitures. On le compose ordinairement de conserves, d'électuaire, de poudres, de sels & de sirops, dont on forme un tout, qui sert pour plusieurs doses.

OPIATE apéritif, fondant & purgatif. Prenez une once de conserve liquide faite avec la racine d'*Enula campana*, de *Gentiane*, *Safran de Mars* apéritif (ou vingt-cinq grains de limaille d'acier bien porphyrisé,) de chacun une demi-once; de *Conserve d'alkermès*, deux gros; de *Gomme ammoniac* & *Safran oriental*, de chacun un gros & demi; panacée mercurielle ou mercure doux, *Scamonée* préparée, de chacune deux scrupules; extrait de *Rhubarbe & d'Aloës*, de chacun trois gros: mêlez le tout exactement avec une suffisante quantité de sirop d'absinthe; faites-en un opiate de consistance requise. La dose est depuis demi-gros jusqu'à un gros; cet opiate est bon pour les obstructions.

OPIATE anti-scorbutique. Prenez du safran de Mars apéritif, deux onces; de cinnabre naturel, trois gros; d'æthiops minéral, une once; myrrhe choisie & safran oriental, de chacun deux gros: réduisez ces gros en poudre subtile; ajoutez-y un extrait d'aloës, de fumeterre & de cochléaria, de chacun une demi-once; mêlez le tout exactement avec une suffisante quantité de sirop d'absinthe, pour en faire un opiate de consistance requise.

OPIATE indiqué par M. Chomel en son Dictionnaire Économique, pour purifier le sang & rafraîchir le foie. Prenez racines de chicorée, deux dragmes; racines de patience, de polypode, raisins de Damas, réglisse, chiendent, de chacun une dragme; des quatre capillaires, bourrache, scariolle, endive, bétoine, aigremoine, houblon, pimprenelle, scabieuse, de chacune une poignée; des quatre semences froides, marjolaine, fenouil, anis. de chacune deux onces: faites-en une décoction; puis prenez six onces de séné mondé, que vous ferez bouillir dans la décoction, ajoutez deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de cannelle, & une pincée de fleurs cordiales, que vous mettez infuser dedans: faites-les cuire avec une livre de sucre; ajoutez-y quatre onces de casse mondée, conserve de bourrache, de celle de buglose & de violette, de chacune deux onces. Faites une opiate de toutes ces drogues: la dose est d'une dragme & demie, ou un gros

& demi, deux heures avant le repas, une fois la semaine, ou deux fois le mois.

OPIUM. Larme gommeuse qui sort de la tête des pavots d'Egypte : celui que les Turcs nous envoient, est un suc tiré par expression de ces mêmes têtes, & réduit en consistance d'extrait : il doit être pesant, visqueux, de couleur noire, luisant au-dedans, d'un goût âcre. On l'appelle *Laudanum* lorsqu'il est purifié & préparé. Son usage est pour exciter le sommeil, calmer les douleurs, arrêter le cours de ventre, le vomissement : mais ce remede demande de grandes précautions ; car son excès est mortel. La dose est depuis demi-grain jusqu'à deux grains.

OPPOSITION (une) est tout Acte judiciaire, par lequel on forme opposition à quelque chose : ainsi on forme opposition à un mariage, pour empêcher que des personnes qui veulent se marier, passent outre à la célébration du mariage. 2°. On forme aussi opposition à une vente d'une chose mobiliaire ou immobiliaire, comme dans le décret, pour empêcher qu'on ne passe outre, ou au moins qu'il n'y soit procédé qu'à la charge de la conservation de nos droits. 3°. On fait opposition à une Sentence pour se pourvoir contre un Jugement rendu par défaut ; & ce, dans la huitaine du jour de la signification de la Sentence : on en fait de même contre un Arrêt, quand il n'a point été rendu avec nous, ou qu'il a été rendu contre nous sur Requête, ou qu'il a été obtenu par défaut. 4°. On en fait aussi un décret, en fait de vente par décret : cette opposition peut être de quatre sortes ; la premiere est afin d'annuller, & tend à ce que la saisie réelle soit déclarée nulle : la seconde est afin de distraire ; elle est formée par le Propriétaire d'un héritage qui a été compris dans la saisie réelle, & tend à ce que cette portion en soit distraite : la troisieme est afin de charge ; elle est formée par celui qui prétend avoir un droit réel sur l'héritage saisi, par exemple, une rente, & elle tend à ce que l'immeuble ne soit vendu qu'à la charge de ce droit : la quatrieme est afin de conserver ; elle est formée par un Créancier de la partie, en vertu d'une obligation, Sentence ou Arrêt, & tend à ce que ce Créancier soit colloqué utilement pour son dû, du jour de son hypotheque, tant du principal qu'arrérages.

Il y a en outre l'opposition en sous-ordre : elle est formée par un Créancier d'un Créancier opposant, lequel s'oppose à ce que la somme, pour laquelle son Débiteur sera colloqué, lui soit délivrée, afin qu'il soit payé de son dû.

Enfin, il y a l'Opposition au Sceau, & celle au titre des Provisions d'un Office ; elle est formée par un Créancier entre les mains de M. le Chancelier, Garde des Sceaux, en parlant au Garde-Rôle des Offices, à l'effet qu'aucune provision soit scellée au préjudice de ses droits.

OR. L'or est le plus précieux des métaux. L'Europe fournit plusieurs mines d'or ; mais le Pérou, aux Indes occidentales, est le Pays qui en est le mieux fourni, & presque toutes les Nations le tire de là. L'or est le plus solide de tous les métaux ; il est

composé de particules si fines, qu'il est difficile de les séparer; il résiste au feu le plus violent, & n'en souffre aucune diminution; il conserve toujours sa couleur naturelle, mais il est malléable, & il peut s'étendre sous le marteau plus que tout autre métal; il est susceptible de toutes les formes qu'un habille Ouvrier lui veut donner: il n'y a point de corps solide qui soit capable d'une aussi grande extension. On prétend que d'une once d'or, on peut tirer un fil de 230800 pieds de longueur. Quoique la substance de l'or ne puisse être altérée, on peut le mêler avec d'autres métaux, & alors on distingue la pureté & la valeur par le nombre des carats. L'or le plus fin est exempt de tout alliage, il se nomme or de 24 carats; & autant il contient de carats au-dessous de ce nombre, autant il perd de sa valeur: ainsi, on mêle ensemble un quart d'argent, un quart de cuivre, & une moitié d'or, le tout fournira un or de 12 carats, ainsi du reste.

ORANGE. (Eau de fleur d') Liqueur. *Voyez* ORANGER. Faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, puis mettez dans le sucre fondu de l'esprit de vin simple, & de l'eau de fleur d'orange double: mêlez-les bien, passez-les à la chausse, & laissez clarifier la liqueur.

L'eau de fleur d'orange double se fait au bain-marie. On met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, sans mettre ni eau, ni eau-de-vie: on met l'alambic sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs.

La simple se fait ainsi. On met la feuille & le cœur de la fleur d'orange fraîche, sans l'éplucher, dans la cucurbite avec de l'eau; par exemple, pour tirer trois pintes, il faut quatre pintes d'eau sur une livre de fleurs: mettez l'alambic sur le feu; observez les regles de la distillation, & rafraîchissez toujours votre réfrigerent.

Ratafiat de fleurs d'oranges. Prenez des fleurs d'orange, les plus épaisses qu'il sera possible, fraîchement cueillies au lever du soleil, & au fort de leur saison; épluchez-les, faites-les blanchir dans un peu d'eau bouillante, & fort peu de temps; mettez-les égoutter dans un tamis: étant froides, mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie pendant six semaines, après lesquelles passez l'infusion dans un tamis; laissez bien égoutter les fleurs, puis faites fondre du sucre dans l'eau: versez la liqueur dans ce sirop, & passez à la chausse pour la clarifier.

La recette est une livre de fleurs d'orange blanchies, mises dans cinq pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre fondu dans cinq pintes d'eau.

ORANGER (l') est un des arbres qui vit le plus long-temps. Il est toujours verd: ses feuilles sont charnues & unies; ses fleurs sont blanches & d'une odeur forte, mais agréable. Cet arbre ne vient naturellement que dans les parties méridionales de la France, comme la Provence; ainsi il demande des soins plus particuliers dans les climats bien moins chauds, tels que celui de Paris & des Provinces voisines.

On peut en élever, 1°. par le moyen de quelques jeunes orangers qui nous viennent de Provence & de Genes : on peut augmenter ce fonds en semant, au mois de Mars, des pepins de bigarades, qui sont des orangers amers & sauvages. On les seme dans des caisses de terre préparée, en les tenant dans un lieu fermé. Ils forment des sauvageons, que l'on peut replanter séparément dans des pots de terre : on leur donne des labours, on les arrose de temps en temps ; ils montent près de deux pieds dès la premiere année : on les greffe dès la seconde année. Cette greffe se fait en écusson ou en approche, & d'oranger sur oranger, & on les met tantôt au soleil, tantôt à l'ombre.

On doit observer de proportionner la caisse à la tige ; & une caisse de douze à quinze pouces de large suffit aux tiges les plus vigoureuses ; &, lorsqu'on juge que la terre de la caisse est usée, on met l'arbre dans une autre caisse, garnie de terre neuve, & on n'attend pas que l'arbre cesse de croître en feuillages. Après sept ou huit ans, on le transplante dans la derniere caisse, qui doit avoir environ vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Les caisses doivent être de chêne, assemblées solidement, & revêtues d'une double couche de peinture en huile, pour résister à l'ardeur du soleil & à la pourriture. Pour bien encaisser les orangers, il faut garnir le fond de la caisse de grosses pieces de brique & de platras, afin que l'eau s'écoule par les trous dont le fond est percé ; ensuite on garnit le fond & les côtés de terre préparée. Ce doit être une terre mêlée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre grasse de marais, &c.

Puis on place l'oranger : on doit en diminuer la motte, pour le tenir proportionné à la caisse ; il faut tenir toujours la hauteur de cette motte plus élevée que le bord de la caisse, de peur qu'insensiblement l'arbre n'enfonce trop ; soutenir le tout avec de petites pieces de bois ; achever l'encaissement, en entassant avec force de la terre de tous côtés.

On doit tâcher de donner à l'oranger une belle tête, c'est ce qui en fait la beauté : ainsi on peut lui donner la forme d'un beau buisson, ou celle d'un globe parfait.

Quant à la taille de l'oranger, on doit retrancher, 1°. la plupart des menues branches ; 2°. celles qui poussent à plomb vers le bas, & celles qui se dépouillent de leurs feuilles ; par-là on évuide l'intérieur de l'arbre : on a soin de conserver toutes les branches vigoureuses. Si quelque accident, comme la grêle ou la maladie, défigure un oranger, il faut ravaler l'arbre, c'est-à-dire, raccourcir & couper les branches jusqu'à l'endroit qui reste le plus entier vers l'intérieur de la tête.

Lorsque, par maladie, un oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on n'expose l'arbre au soleil que pendant deux ou trois heures ; s'il est attaqué par certaines punaises qui sucent cet arbre, ce que l'on connoît à quelques taches noires, on doit frotter la branche & chaque feuille gâtée avec du vinaigre.

Pour préserver les orangers du dommage que le grand froid leur cause, on doit les tenir dans une bonne serre, & les y enfermer dès la mi-Octobre.

Maniere de cultiver les Orangers dans les climats tempérés, comme aux environs de Paris.

Pour avoir de beaux orangers, & qui rapportent des fleurs & des fruits en quantité, il faut 1°. prendre pour la terre la superficie de celle des bois de hautes-futaie, dans les endroits où le vent ramasse les feuilles qui tombent des arbres, car elles s'y pourrissent, & se mêlent avec la terre. Cette terre est légere & douce, un peu sablonneuse : elle paroît noirâtre quand elle est humectée ; l'eau de la pluie & des arrosements la pénetre facilement, & elle ne retient point trop d'humidité, comme fait la terre argilleuse & forte ; 2°. ne point mélanger cette terre avec aucun fumier, si ce n'est le marc de raisin, parce qu'elle a suffisamment de sel par elle-même : or, le marc de raisin n'a point de sel dangereux, sa chaleur est tempérée, & produit de bons effets ; mais, pour s'en servir à propos, il faut qu'il ait été purgé : pour cela il faut le mettre dans une fosse assez creuse, y mêler de mauvaises rognures de cuir, le bien fouler avec les pieds, le couvrir de demi-pied de fumier de cheval tout nouveau, & le laisser reposer un an, & y jetter de temps à autre de l'eau en abondance, à moins qu'il ne soit humecté par des pluies fréquentes, & ne le point découvrir que quand on veut s'en servir. Si dans la suite on veut bonifier cette terre, on le fait au moyen des arrosements, dans lesquels on mêle des extraits de fumier qu'on tire en forme de lessive.

3°. On doit laisser à découvert les racines de l'oranger les plus proches du tronc, afin que le soleil les pénetre ; mais, pendant les chaleurs, on les couvre de feuilles d'arbres seches ou de paille ; &, lorsqu'on les renferme dans la serre, y remettre de la terre ou du vieux terreau. On doit sur-tout défendre les orangers du froid & du vent. Le fumier à contre-temps leur est également pernicieux ; on n'en doit jamais mettre de celui de vache ni de pourceau ; tous les autres doivent être bien consommés & mis avec prudence.

Observations nouvelles sur la culture des Orangers.

Les orangers se plaisent dans un terrein composé d'une quantité égale de fiente de mouton de deux ans, ou de la terre d'égoût ou tirée d'un marais ou d'une chéneviere. Lorsque les orangers sont assez forts pour être mis en caisse, il faut proportionner les caisses aux têtes de ces jeunes arbres, c'est-à-dire, qu'elles doivent avoir environ quinze pouces de diametre : mais on doit les mettre plus au large dans d'autres lorsque l'arbre cesse d'augmenter son feuillage, & qu'il paroît languissant. Au bout de sept à huit ans, on doit les transplanter avec toute leur terre dans des caisses, dont le diametre pourra être de vingt-quatre pouces.

Ces caisses doivent être de cœur de chêne. Les planches doivent être épaisses d'un peu plus d'un pouce, bien jointes ensemble, & couvertes en dehors & en dedans d'une couche de couleur à l'huile, comme on a dit ci-dessus, pour empêcher qu'elles ne pourrissent par l'humidité continuelle de la terre. Les grandes caisses doivent avoir une porte à doubles gonds, soutenue par deux barres de fer; elle est nécessaire pour pouvoir renouveller la terre & en tirer le sédiment liquide qui s'amasse au fond, & donner une issue au terreau foulé. On doit couvrir le fond des caisses de briques & de morceaux de poterie, afin que l'eau trouve un passage aisé par les trous dont le fond est percé, & garnir le fond & les côtés de la caisse d'un bon terreau préparé.

Maniere d'encaisser les Orangers.

Après qu'on a observé ce qui vient d'être dit, on plante l'arbre bien droit dans la caisse, mais on diminue la masse de terre autour de la racine: on entasse après cela, de tous côtés, une nouvelle masse de terre qu'on presse légérement autour du tronc, afin que la terre s'affaisse autour de la racine. On doit élever la terre sous la racine, plus que vers les bords de la caisse; car le poids de l'arbre fait peu-à-peu baisser la terre du milieu, laquelle se trouve bientôt au niveau avec celle des bords.

Les orangers ont ordinairement la figure d'abres nains bien touffus. L'usage est de les tailler en globes parfaits, ou bien en hémisphere; ce qui se fait en arrondissant le sommet & les côtés, & taillant le bas orizontalement; car la régularité de la tête est la principale beauté d'un oranger. Lorsqu'on le taille, on doit couper les petites branches, quoiqu'elles poussent bien, c'est afin de lui donner du vuide: on coupe aussi les branches qui poussent directement vers le bas, mais on conserve toutes les branches vigoureuses qui peuvent contribuer à la beauté de la tête. Lorsque le vent ou la grêle, ou quelque maladie ont défiguré un oranger, on doit chercher quels sont les endroits les plus sains du bas de la tête, & raccourcir les branches jusqu'à l'endroit qui promet un nouveau feuillage. Lorsqu'un oranger commence à jaunir, on doit le mettre à l'ombre, & ne l'exposer que deux ou trois heures au soleil; &, si le mal est à la racine, il faut couper toutes les branches des racines qui sont desséchées: s'il est attaqué d'un insecte presque imperceptible qui se tient sur les feuilles & sur les branches, & qui les ronge, pour remédier au tort considérable que font ces sortes d'insectes, on doit frotter les branches & les feuilles infectées, avec de petites vergettes douces, trempées dans du vinaigre. Comme le froid est le plus grand ennemi des orangers, on doit mettre les caisses dans la serre, depuis le milieu d'Octobre jusqu'au retour de la belle saison.

Des gens entendus dans la culture des orangers, ont exposé, dans un Mémoire inséré dans le Journal Economique (Juillet 1757,) que les pots de terre sont préférables aux caisses: ils alleguent, avec raison, l'exemple des Génois, qui ne se servent

que de pots de terre. En effet, disent-ils, on doit remarquer que la culture des orangers dépend essentiellement de trois choses, si on veut qu'ils réussissent; 1°. du sel qui se trouve dans la terre & qui leur fournit la nourriture; 2°. de la chaleur qui excite ce sel & le fait agir; 3°. de l'humidité qui tempere cette chaleur & distribue ce sel dans toutes les racines. Mais ce n'est pas le tout d'avoir donné ces trois choses aux orangers dans le degré convenable, il faut les leur conserver, & empêcher qu'elles ne se dissipent en peu de temps; c'est à quoi l'oranger, qui est emprisonné dans des caisses ou des pots, est plus exposé qu'un autre arbre, parce que, toujours chargé de ses feuilles & même de fruits, ils s'épuise plus promptement, & ainsi il a besoin qu'on lui conserve le sel qui fait sa nourriture. Or cela est bien plus difficile lorsqu'il est élevé dans une caisse; car, 1°. la porosité du bois, & l'intervalle qui est entre les planches, rendent la caisse comme ouverte de tous côtés, ensorte que l'arrosement, après avoir pénétré la terre, se perd par toutes ces ouvertures & entraine les sels, & la terre se trouve bientôt épuisée. 2°. Le soleil, échauffant la caisse par la force de ses rayons, attire toute l'humidité de la terre avec le sel qu'elle a détrempé; l'air qui pénetre avec facilité dans la caisse, produit le même effet; c'est ce qui fait languir les orangers: & voilà pourquoi ils sont tant de temps à se former. Les pots de terre n'ont point cet inconvénient. 1°. L'eau des arrosements ne peut pas se perdre, puisqu'il ne s'y trouve point d'autre ouverture que celle qui est au fond. 2°. Le pot étant plombé ou vernissé par dehors, le soleil ne peut pas, en attirant l'humidité, attirer les sels, qui ne peuvent point passer par les pores; bien plus, s'il se trouve tant soit peu d'air en dedans, l'arrosement le repousse en dehors.

En effet, quand on arrose les orangers en pots, on voit souvent bouillonner l'eau, parce que, ne pouvant se répandre par les côtés du pot, elle prend la place de l'air qu'elle rencontre, & le force de sortir par le haut avec impétuosité. Autre raison, la chaleur est nécessaire aux orangers, mais ce doit être une chaleur accompagnée d'humidité, autrement elle brûleroit les racines. Or, 1°. les caisses ne sont pas si-tôt échauffées que les pots de terre, & elles ne conservent pas si long-temps leur chaleur; car, si dans un certain espace de temps, on arrose une caisse une fois, il faut dans le même temps arroser un pot trois fois. D'ailleurs, on ne peut arroser les orangers dans les caisses qu'avec poids & mesure, & on est obligé de les serrer presque sans humidité, si on ne veut courir le risque de les faire périr. On n'a pas ce mal à craindre quand on fait usage des pots: on peut les arroser sans courir aucun risque, ils ne peuvent jamais l'être trop: les racines de l'oranger ne sont pas dans le bois comme il arrive aux caisses, mais dans la terre. Au reste, les pots dont on parle ici, ne doivent point être des pots de faïance, parce qu'ils sont très-petits, & qu'ils sont vernissés en dedans comme par dehors, & ont un fond plat; ils doivent être faits en entonnoir & de figure ronde au fond, & soutenus par une base qui les éleve de terre, afin que

l'eau ait une issue libre par le trou qui est au fond. Ce seroit une erreur de penser qu'on ne trouve point de pots assez grands pour placer de gros orangers. La conservation d'un oranger ne dépend point de la grande quantité de terre qu'on lui donne, mais de la conservation des sels que la terre contient; un pot de deux pieds de diametre par le haut, suffit pour les plus gros orangers, eussent-ils une tige aussi grosse que la cuisse, pourvu qu'on ait soin de l'arroser à propos, & de lui donner une terre nouvelle de trois ans en trois ans, & de répandre tous les six mois sur la superficie quatre doigts de vieux terreau nouvellement sorti de la couche.

Enfin, on peut avec les pots, donner aux orangers un nouvel aspect, en les tournant du côté que l'on veut; ils se trouvent toujours sur la même ligne, ce qu'on ne peut point faire à l'égard des caisses, parce qu'elles feroient une irrégularité choquante.

Les oranges sont de deux sortes, les douces & les aigres; le suc de celle-ci est réfrigératif, celui des premieres a un effet contraire. L'écorce d'orange confite au sucre fortifie l'estomac, chasse les ventosités.

ORDRE (des Créanciers.) On appelle ainsi un jugement qui contient l'ordre & la suite selon laquelle un chacun Créancier est mis pour être payé de sa dette, sur les deniers provenants de la vente des biens immeubles de leur Débiteur, suivant les droits, hypotheques & privileges qu'ils ont les uns & les autres. Dans un ordre, il y a trois rangs de Créanciers; 1°. les privilégiés, tels sont le Procureur poursuivant pour les frais extraordinaires des criées; car les frais ordinaires sont à la charge de l'Adjudicataire; ceux qui ont prêté leurs deniers pour l'acquisition d'une chose, & s'ils ne peuvent pas être entiérement payés, ils viennent à contribution sur la chose; 2°. les Créanciers hypothécaires, qui viennent selon l'ordre de leur hypotheque; 3°. les Créanciers chirographaires, en cas qu'il reste quelques deniers après que les autres ont été payés; &, dans ce cas, ils viennent à contribution au sol la livre. Au reste, cet ordre n'a lieu que dans la vente des immeubles; car dans celle des meubles, tous les créanciers viennent à contribution, excepté les privilégiés personnels, tels sont les frais funéraires, ce qui est dû aux Médecins, Chirurgiens, Apothicaires, &c.

OREILLES (Tintement d') Remedes pour les divers maux d'oreilles. Coulez dans l'oreille une goutte ou deux d'eau-de-vie, dans laquelle on aura infusé du romarin; ou bien faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre, mis dans une écuelle sur un réchaud.

OREILLES ulcérées. Instillez dedans du fiel de porc ou de l'huile d'œufs, ou du fort vinaigre avec du fiel de bœuf incorporés ensemble. Ce dernier remede évacue la pourriture des oreilles.

OREILLES qui jettent une mauvaise odeur. Distillez dedans du jus de mercuriale & du vin mêlés ensemble par égale quantité.

OREILES humides. Frottez-les avec de la poudre d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol.

Oreille où est entré quelque petit animal, comme puce, fourmi, moucheron, perce-oreille, &c. Distillez de l'huile ou du vinaigre dans l'oreille, cela les fera mourir : pour les perce-oreilles, on doit instiller quelques gouttes d'eau-de-vie, ou simplement souffler dedans.

Si c'est quelqu'autre corps étranger, comme pierre ou pois, on essaiera de le tirer avec un cure-oreille, ou on mettra un peu de laine imbibée de térébenthine, pour attirer ce corps étranger : l'éternuement, en serrant le nez, est fort utile en pareil cas.

Dureté d'oreille ou d'ouie. Remplissez de poudre de cumin un oignon dans lequel vous aurez fait un trou du côté de la racine; bouchez ce trou avec deux peaux de l'oignon : mettez l'oignon sous la cendre; faites-le cuire lentement, étant cuit, pressez-le, & faites dégoutter dans les oreilles le suc qui en sortira.

On peut encore s'y prendre différemment, c'est-à-dire, tirer le germe de l'oignon après l'avoir fendu, puis on le rejoint avec un fil : on remplit le vuide de camomille, on fait cuire l'oignon dans les cendres chaudes; &, lorsqu'il est cuit, on exprime le suc, & on le fait instiller dans les oreilles.

Le suc de marrube blanc, ou celui de feuilles de lierre, est encore fort salutaire à cette sorte de mal.

Douleur d'oreilles. Prenez un oignon cuit sous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile rosat, autant d'huile de camomille, un gros de safran en poudre : mêlez le tout, & l'appliquez. Ce remede fera vuider l'abscès, s'il y en a.

Ou distillez dans l'oreille du jus de mauve ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain; mêlez de ce jus avec un peu de miel, & jettez-en quelques gouttes dans l'oreille. *Voyez* Surdité.

Oreilles de Judas. C'est le nom qu'on donne à certains champignons qui renferment un poison mortel.

A l'égard des maux d'oreilles qui surviennent aux chevaux, s'il y a abscès ou ulcere, il faut le couper & le guérir avec du miel & de l'alun.

Oreille d'ours (l') tient son rang parmi les belles fleurs. Elle pousse des feuilles polies & grasses : du milieu de ces feuilles sortent des tiges, qui, dans leur sommet, font épanouir des fleurs jaunes ou pâles, d'une odeur douce & mielleuse. Chaque fleur est de la forme d'un tuyau élevé en entonnoir, & découpé en six ou sept parties. La graine en est de même, & de couleur brune. Les oreilles d'ours les plus estimées doivent avoir la tige forte, la fleur ronde, & n'être que d'une seule couleur; telles sont les panachées, les veloutées, les lustrées, les doubles, les triples. Ces fleurs viennent de semence ou d'œilletons : elles demandent une terre préparée, c'est-à-dire, que ce doit être de la terre à potager bien criblée, & autant de terreau de couche; le tout mêlé.

On seme la graine au mois de Septembre, on l'arrose & on la porte à l'ombre : comme elle est six mois à lever, il est plus court d'œilletonner cette plante; mais, si elle a poussé deux œilletons,

l'un panaché, l'autre pur, on doit conserver le panaché & ôter le pur. Lorsque l'oreille d'ours a jetté plusieurs œilletons panachés, il faut attendre que la fleur soit passée pour l'œilletonner.

Lorsqu'elles sont en fleur, on les œilletonne : tout œilleton est bon à planter, pourvu qu'il ait un peu de racines. Il faut le mettre jusqu'au collet dans la terre préparée, de sorte qu'il n'y ait que les feuilles qui passent : on doit l'arroser, lui donner l'ombre jusqu'à ce qu'il puisse être transporté ; on a soin de couper toutes les feuilles pourries. Quand on veut détruire un œilleton, il faut arracher l'oreille d'ours feuille à feuille, jusqu'à ce que l'on trouve une petite partie en forme de cœur que l'on coupe, & on prend garde de ne point endommager le collet de la plante.

La terre qui leur est propre, est celle des buttes formées par les taupes, ou des fossés qu'on a curés dans les prés, & de la terre de vallée.

ORGE, (l') sorte de menu grain, du nombre de ceux appellés *Mars.* L'orge a le grain pointu & piquant, & gros du milieu ; il vient en fourreau. Son épi est barbu, & sa feuille est longue ; il y en a de deux sortes : le gros ou quarré, qu'on appelle *Escourgeon*, & l'orge commun ; ce dernier a le grain plus petit, on l'appelle *Paumelle* en certains Pays. Il vient dans les terres légeres comme dans les terres fortes : Il se change en avoine dans celles qui sont humides. En général, l'orge altere le fond des terres : ainsi on ne doit jamais semer en orge que la vingtieme partie de ses terres. On le seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin de Mai, par un temps sec, après avoir bien labouré le champ.

Pour un arpent, il faut environ huit boisseaux d'orge : la culture & la récolte sont les mêmes que celles de l'avoine. L'orge sert pour nourrir les bestiaux & les poules : on en fait du pain dans les années de disette, qui est assez nourrissant, mais pesant sur l'estomac.

ORGE d'Automne ou orge quarré, appellé autrement escourgeon. C'est une espece de bled, dont l'épi à quatre rangs de grains & quatre coins. Son grain est jaunâtre & plus gros que l'orge commun. On le seme en automne, & il mûrit en Juin : il est d'une grande ressource pour les pauvres gens, qui n'ont pas assez de bled jusqu'à la nouvelle récolte. En le mêlant avec du froment, on en peut faire d'assez bon pain. On le cultive dans les Pays gras, comme en Bourgogne, en Normandie, & on le coupe en verd pour la nourriture des chevaux. On doit le semer dans une terre grasse, mais point humide : ce bled ne se garde pas plus d'un an.

L'orge se vend vers le Carême, c'est alors que les Brasseurs de biere en font leurs provisions : le prix de l'orge suit ordinairement le prix du bled, à moitié près.

ORGE mondé. On appelle ainsi une maniere de préparer l'orge pour servir à diverses sortes d'aliments utiles à la santé. On doit pour cela le dépouiller de sa peau, le laver, le faire bouillir cinq ou six heures dans l'eau ; mettre un peu de beurre frais & un peu

de sel, le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en une espece de bouillie : il y a des gens qui y mettent des amandes avec du sucre, & qui y mêlent du lait. Cette nourriture est bonne pour les personnes infirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. L'orge monde rafraîchit & engraisse : quand on veut en faire des crêmes d'orge, on le passe.

ORGEAT. Boisson fort rafraîchissante, faite avec de l'eau d'orge, & où il entre de la semence de melon & du sucre : plus l'orgeat est rafraîchi, meilleur il est.

Pâte & sirop d'orgeat. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement cassées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde ; joignez-y deux onces d'amandes ameres par livres d'amandes douces. Mettez toutes ces amandes dans une terrine ; jettez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leur peau ; pelez-les, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche, puis tirez-les de l'eau ; pilez-les dans un mortier ; passez-les sur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau, en y jettant un peu d'eau dessus. La pâte étant faite, délayez-la dans très-peu d'eau ; passez-la par l'étamine avec forte expression ; s'il reste beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans une autre eau, & jusqu'à ce qu'il ne reste point de lait.

Pour faire du sirop d'orgeat à l'eau simple, avec le sucre, réduisez-le jusqu'à ce qu'il soit prêt à candir ; mettez-y alors votre lait d'amande, & laissez-le bouillir : remuez-le aux premiers bouillons ; &, lorsqu'il sera assez épais, retirez-le du feu ; laissez-le refroidir : remuez de temps en temps, de crainte que l'orgeat ne monte trop. Etant froid, mettez-le en bouteille, en remuant toujours le syrop.

Recette pour quatre pintes de sirop. Il faut sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres.

ORGEAT pour les maladies de poitrine. Lavez trois onces de bel orge ; faites-les bouillir dans une livre & demie d'eau commune l'espace d'un demi-quart d'heure : jettez cette premiere eau, & remettez l'orge dans une seconde eau, & faites bouillir tout doucement jusqu'à ce que l'orge soit crevé ; alors retirez la décoction ; laissez-la refroidir à demi : écrasez l'orge avec l'eau qui reste, & passez tout par un tamis, ou par un linge bien net de lessive, puis ajoutez-y autant de sucre qu'il est nécessaire ; faites mitonner ce mêlange sur un petit feu, jusqu'à consistance de panade claire ; on prend cette espece de bouillie à l'heure du coucher : elle est rafraîchissante & humectante, & fort bonne pour les inflammations de poitrine & les toux invétérées. On peut ajouter à l'orge quelques semences de melon & de concombre, & des amandes douces pilées.

ORIENTER. Moyen de s'orienter dans un bois où l'on s'est égaré : on doit couper quelqu'arbrisseau un peu fort de tige : on regarde quel est le côté le moins nourri, & en regardant de ce côté-là, on a le Nord devant soi, le Midi à dos, le Levant à droite, & le Couchant à gauche ; alors on prend celle de ces quatres routes, où l'on sait qu'est le lieu qu'on cherche.

ORIGAN. Espece de marjolaine qui croît aux lieux champêtres & montagneux : il a les feuilles presque semblables à celles de l'hyssope ; il est partagé en plusieurs petites touffes. Sa décoction est fort propre pour faire suer, & contre les morsures des serpents & la ciguë ; il est salutaire dans les rhumatismes & fluxions sur le cou. On doit pour cela se servir de l'origan nouvellement cueilli, le hacher & le faire chauffer dans une poële sur le feu en le remuant, & l'appliquer chaudement sur la partie malade en se couchant.

ORME. Arbre de futaie : son tronc est gros, mais haut & droit, son écorce raboteuse, ses racines grosses & longues, son bois jaune & dur, & propre au charronnage, particuliérement le franc orme ou le champêtre, qui a les feuilles petites. Les ormes sont communs dans les bois : on s'en sert ordinairement pour faire de grandes avenues, des allées & des bosquets. Ils sont un peu longs à venir ; ils viennent mieux dans les terres grasses & un peu humides. La voie la plus courte est de les élever de rejettons en pepinieres : le temps le plus favorable de les planter, est au mois de Février. Si c'est pour des avenues, on doit les placer à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous fort larges & peu profonds, leur tailler la racine courte, & ne leur laisser que cinq ou six branches. On les laisse ainsi jusqu'au bout de deux ans ; alors on leur laboure le pied, & on les élague de trois en trois ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, c'est-à-dire, une tige de sept à huit pieds : on doit avoir soin de leur faire former une belle tige, c'est le moyen de les faire servir à la décoration des jardins. Pour cet effet, on peut les former en boule, c'est-à-dire, à tête ronde & touffue, & cela en tondant les branches tous les ans, de maniere qu'insensiblement elles forment à l'extrémité de la tige une maniere de boule de deux pieds & demi de diametre ; &, pour leur donner un plus grand relief, on plante dans le bas de la tige un petit rond de charmille, qui, conduit artistement, forme une espece de vase.

Lorsque l'orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots : à trente ans, ils produisent le double, & au-delà, à proportion de leur crue ; &, si on en a beaucoup, on les ébranche par coupe réglée : depuis 40 ans jusqu'à 60, ils sont dans leur force.

Le bois d'orme est bon pour le charronage ; on en fait des moyeux, essieux, jantes, fleches : on débite ces pieces en grume.

ORPIN. Plante dont les feuilles sont épaisses & remplies de suc comme celle du pourpier : cette plante veut être cultivée dans une terre grasse & à l'ombre. Elle se multiplie de semence & de plant enraciné ; elle est vulnéraire, consolidante, détersive, bonne pour effacer les taches de la peau. Sa décoction en lavement est bonne dans la dyssenterie ; sa racine, pilée avec l'huile rosat, s'applique avec succès dans les hémorrhoïdes : on peut aussi la réduire en onguent, après l'avoir écrasée & fait cuire avec du beurre frais, pour le même mal.

ORTIE. Plante piquante, qui croît par-tout, mais princi-

palement dans les haies, dans les lieux incultes, & dans les masures. Il y en a de rouges, de blanches, de jaunes : les feuilles & les fleurs d'ortie sont dessicatives & astringentes, & propres pour arrêter le cours de ventre. Il y a encore la grande ortie des bois, celle-ci n'est pas piquante : sa tige est quarrée, haute d'une coudée, & porte des fleurs rouges, en forme d'épi ; l'infusion de ses fleurs & de ses feuilles est bonne contre la colique néphrétique.

ORTOLAN. Espèce de gibier à plume, & fort vanté pour sa chair tendre, délicate & succulente. L'ortolan est un oiseau de passage ; il n'est pas plus gros qu'une alouette ; il a le bec long comme la fauvette, les plumes de ses ailes & d'autour de sa tête tirant sur le jaune, sa queue sur le jaune & noir ; le reste de son plumage est gris, il a le bec, les jambes & les pieds rouges ; il est plus commun dans les Pays chauds que dans tous autres. Ils arrivent au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre ; on les prend aux filets, en nappes ou trébuchets. La saison pour cela est au mois de Juillet, Août & Septembre : les lieux où ils se plaisent sont les vignes & les avoines ; on doit toujours en avoir cinq ou six en cage pour appeller, car il en meurt quelqu'un dans le temps de la mue.

On les met dans de petites volieres ; que l'on doit couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voient pas le jour : on les engraisse avec du millet & du pain, où l'on mêle de l'avoine ; ils deviennent tout ronds de graisse.

ORVALLE ou TOUTE-BONNE. Plante dont les feuilles sont fort petites, un peu rudes, hautes de deux pieds ; ses fleurs faites en épi, & de bonne odeur : elle croît dans les lieux secs & incultes ; on la cultive dans les jardins. Ses fleurs sont spécifiques contre les fleurs blanches des femmes, & la suffocation de la matrice, prises en décoction & intérieurement, ou appliquées extérieurement. Sa semence est fort bonne contre l'inflammation des yeux.

ORVIÉTAN. (Recette pour l') Sorte d'antidote. Prenez sauge, rue, romarin, de chacun une manipule ; chardon béni, dictame de Crete, racine d'impératoire, angélique de Bohême, bistorte, aristoloche longue, fraxinelle, galanga, gentiane, calamus aromaticus, semences de persil, de chacun une once ; baies de laurier & de genievre, de chacun demi-once : cannelle, girofle, noix muscade, de chacun trois dragmes ; terre sigillée préparée en vinaigre, thériaque vieille, de chacune une once ; poudre de vipere, quatre onces ; noix seches & mondées, mie de pain de froment desséchée, de chaque huit onces ; miel écumé, sept livres. Faites du tout un électuaire, selon l'art ; hachez les noix mondées, pilez-les avec la mie de pain desséchée, passez-les par le tamis renversé, ajoutez les poudres & autres matieres, & enfin le miel & la thériaque, qui fera fermenter le tout. L'orviétan se conserve long-temps : il est utile en une infinité d'occasions, tant aux hommes, qu'aux chevaux & aux bœufs, & à tous les corps qu'on soupçonne d'être empoisonnés.

OSEILLE, herbe potagere. Il y en a de plusieurs especes : les plus connues sont, 1°. la longue, dont on fait usage dans les cuisines, & qui a la feuille d'un verd luisant, oblongue & pointue ; 2°. la ronde, qui a la feuille d'un verd pâle, la racine menue, & la tige rampante. La longue se seme en plein champ, au mois de Mars, dans une terre bien labourée : étant levée, on la sarcle, on l'arrose beaucoup, & on en recueille la graine au mois de Juillet : la ronde se cultive de même : il y a encore la jaune, dont la feuille est blonde, & qui a moins d'acide que les autres. L'oseille se multiplie encore de petits rejettons arrachés de vieux pieds.

Le suc de l'oseille est excellent contre le scorbut. Ses feuilles mêlées avec du vieux oing, le tout bien pilé, incorporé, & mis dans une feuille de chou sous les cendres, font un bon cataplasme pour toutes les apostumes froides. Ces mêmes feuilles mises dans le vinaigre & mangées le matin à jeun, font un préservatif contre la peste. La décoction de l'oseille prise en boisson, est excellente contre la morsure des chiens enragés : on lave même la plaie, on la couvre de ses feuilles, & on continue la boisson jusqu'à ce que la morsure soit guérie.

OSIER. Espece d'arbuste aquatique, dont les branches sont menues & pliantes : il se plaît dans les terres fortes & humides. Quand on en veut avoir beaucoup pour les débiter, on en fait des oseraies dans un endroit exposé au soleil, & dont on doit bien labourer la terre. On les plante de boutures bien choisies, d'un pied & demi de long, après les avoir épointées par le gros bout, & les avoir fait tremper dans l'eau quelques jours : on les met un pied en terre, à la distance d'un pied & demi, & sur des lignes espacées de même. On doit les labourer deux fois par an, & une fois dans les bonnes terres ; les garantir du dégât des bestiaux ; les tondres tous les ans, & seulement quand ils sont mûrs, & les mettre alors en lieu frais. Les osiers sont d'un grand usage pour les Vignerons, les Jardiniers, les Tonneliers, les Vanniers.

Nouvelle maniere de cultiver l'osier. L'osier vient dans presque toute sorte de terreins, pourvu qu'il soit un peu argilleux & d'un bon fond ; mais le rouge fait plus de progrès, & devient meilleur dans des terreins gras & humides, dont la terre est propre à produire du froment. L'osier blanc ou doré, au contraire, devient dans ces terres plus cassant, & n'y acquiert presque jamais cette belle couleur dorée qui le fait tant estimer : il est verdâtre, & pousse des bagettes si grosses, qu'elles ne peuvent servir qu'aux Vanniers : au lieu que si on le met dans une terre légere, qui soit humide au Printemps, & seche en Automne, il viendra alongé sans être trop gros, & il prendra cette couleur jaune qui le fait tant estimer.

On plante ordinairement l'osier de bouture ; mais on lui donne trois pieds de distance d'un brin à l'autre, pour pouvoir commodément labourer l'entre-deux. La meilleure méthode est de le semer par sillons droits, dans le fond desquels on a bien émié la terre, après avoir donné un profond labour à tout le

champ qu'on veut cultiver : l'oseraie en dure bien davantage. On fait ces sillons à quatre pieds les uns des autres ; on y seme la graine qu'on a choisie & ramassée exprès, & on la couvre de deux pouces de terre fine : c'est au mois de Mars qu'on seme les osiers, & ils levent peu de temps après.

La premiere année on doit les sarcler souvent, & en retrancher la trop grande quantité de pieds : on n'en laisse qu'un ou deux à la distance d'un pied : on laboure l'intervalle des sillons avec la bêche deux fois l'année, pour détruire les herbes : on ne doit couper les jets que la seconde année, & quand ils auront acquis un peu de force, & on ne laissera que trois ou quatre jets à chaque souche. Les trois premieres années la récolte ne sera pas abondante, mais à la quatrieme le produit sera très-sensible ; & la huitieme ou neuvieme, l'oseraie sera dans toute sa vigueur & son abondance ; elle rapportera un revenu considérable, si c'est de l'espece dorée.

La saison de couper l'osier est le mois de Janvier : on doit laisser de la longueur du doigt les bouts tenants à la souche ; on les recoupe plus courts au mois de Mars en les taillants. Lorsqu'on les taille, on doit laisser demi-pouce à chaque brin d'osier coupé : on rabat ensuite les chicots, pour empêcher qu'ils ne sortent de terre. Pour faire cette taille, on découvre la souche avec un petit outil, en écartant avec la main la terre qui est dessus ; mais quand la taille est faite, on y remet aussi-tôt un pouce de terre la plus fine, pour couvrir les bourgeons sans les étouffer, & empêcher que les plaies que la taille a faites, ne s'éventent : il y repousse une infinité de petits jets, qui viennent à bien, si on a soin de les émonder ; ce qui se fait au mois de Juin.

On laboure les oseraies jaunes avec la houe, mais à la profondeur seulement de deux ou trois pouces.

L'osier rouge vient avec moins de soin & d'attention : on en éleve sur les bords de fossés & sur les extrémités des vignes, mais on doit les y planter de bouture, à la distance d'un pied les uns des autres, laissant quatre pieds d'éloignement d'une rangée à l'autre.

Il faut les tenir bien ras, ils rapporteront davantage. Lorsqu'on veut qu'une oseraie profite, il faut nécessairement l'enfermer dans une clôture ; autrement les bestiaux y feront beaucoup de dégât.

On destine les osiers rouges & les jaunes, ou dorés, pour les Tonneliers ; mais, quand ces sortes d'osiers sont coupés, & qu'ils sont encore verds ou moites, on doit les faire fendre : on se sert pour cela d'un petit morceau de bois en forme de coin, qui a trois ou quatre cornes, & qui partage le brin d'osier en autant de parties : on le fend ordinairement en trois. On doit leur laisser l'écorce, parce qu'elle fortifie la ligature ; &, quand on l'emploie pour lier des cerceaux, il faut auparavant le faire tremper dans de l'eau bouillante, il en vaut infiniment mieux.

Un bon Econome fait plusieurs classes des brins de ses osiers, suivant leur longueur, leur grosseur, & leurs especes différentes ; ainsi il tire parti de tout ; les plus gros & les plus longs

ſervent pour lier les cercles des cuves ; & ceux qui ſont moindres par gradation, ſervent à lier juſqu'aux plus petits cerceaux : chaque claſſe a ſon prix, à proportion de la qualité ; on doit les mettre par paquets ou poignées de vingt-cinq brins chacune : on les vend au millier, qui fait une botte de quarante poignées : la botte ou le millier ſe vend communément ſix livres quand c'eſt de l'oſier doré ; le rouge & le verd ſont moins chers : mais il y a des années où la botte vaut juſqu'à neuf livres, & dix livres dans des Pays de vignobles, les années où les vins ſont abondants.

On ne fait pas tant de cas des oſiers qui viennent ſans culture le long des rivieres, que de ceux qu'on cultive exprès, parce que les premiers ſont moins liants & moins ſouples : on les deſtine aux Vanniers, qui ſavent toujours les employer ; & on les vend beaucoup moins que les oſiers fendus pour les Tonnelliers : les plus petits brins de ceux-ci ſervent encore à lier les vignes aux échalas & aux treilles.

Il n'y a point de culture pareille à celle des oſiers pour le profit. L'Auteur du Mémoire dont nous avons extrait ce qu'il y a de plus eſſentiel, aſſure qu'il a vu de ces oſeraies en Bourgogne, & dans les environs de Bordeaux, qui donnoient communément trois milles livres par arpent : il prouve lui-même, par un calcul très-juſte, comment la choſe eſt poſſible. Mais il remarque que bien des perſonnes ayant tenté de cultiver l'oſier, n'ont pas réuſſi, parce qu'elles n'avoient pas choiſi des terreins convenables, ou qu'elles n'avoient pas mis en uſage ſa méthode.

OUTARDES. Gros oiſeaux qui vivent dans les campagnes, & reſſemblent à des oies : il y en a qui ont trois pieds depuis le bec juſqu'aux ongles, & dont le cou eſt long d'un pied, & les jambes d'un pied & demi. Leur plumage eſt blanc, noir, gris, brun, rougeâtre : ces oiſeaux ſont naturellement peſants, & ont peine à voler ; ils ne ſe perchent point ſur les arbres ; ils font leur nid à terre. On chaſſe les outardes à cheval, car elles ont une ſympathie pour les chevaux, & elles ſe laiſſent approcher de près, de maniere qu'on les tire facilement.

On les prend auſſi aux filets. La chair de l'outarde eſt plus dure que celle de l'oie ; mais elle eſt de bon goût & délicate, lorſque l'outarde eſt fort jeune : on doit la laiſſer mortifier long-temps ; autrement elle eſt dure, & de difficile digeſtion.

OXYCRAT. C'eſt le nom qu'on donne au mélange du vinaigre avec l'eau, de maniere cependant qu'il y a quatre fois plus d'eau que de vinaigre : on s'en ſert pour ſe gargariſer dans les maux de gorge.

P.

PACAGES. On donne ce nom aux pâturages humides, dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir : on les appelle auſſi des pâtis. *Voyez* PATURAGES.

On

On entend aussi par le mot de Pacage, un droit qui consiste à profiter du regain dans les prés : ce droit, en quelques Provinces, appartient aux Seigneurs, sur-tout dans les isles des rivieres. Bien des gens confondent le pacage avec le panage qui ne s'étend que de la glandée.

PAILLASSONS. Couvertures de paille que font les Jardiniers pour mettre à l'abri des vents & du froid les productions printanieres, comme les petites salades. Les paillassons sont composés de trois perches, d'environ six pieds de long, éloignées de trois pieds en travers, sur lesquelles on attache, avec de l'osier, de longues pailles de seigle, de l'épaisseur d'un bon pouce, & dans toute la longueur des perches ; ensuite on met d'autres perches en travers pour que le tout soit solide : on pose ces paillassons sur les couches, & on les fait soutenir par quelques échalas, pour qu'ils ne touchent pas les productions.

PAILLE de bled, usage qu'on en peut faire. La grande qui est celle de seigle, sert pour empailler les chaises, faire des paillasses, des nattes : mais alors on en doit battre seulement les épis, & non la paille ; 2°. les grosses pailles servent à la nourriture & aux litieres des chevaux & des bestiaux. On leur donne par gerbes celle de froment battue ; on leur donne aussi les menues pailles : les balles ou pellicules qui enveloppent le grain étant mêlées avec l'avoine, sont bonnes pour toute sorte de bestiaux.

Les pailles étant converties en fumier, servent à fumer les terres. On vend ces pailles quand on ne peut pas tout consommer en litiere & en fumier. La grande paille se vend aux Tourneurs pour des chaises, nattes, &c. aux Grainetiers & aux Jardiniers.

On a remarqué que la paille d'avoine est coriace, qu'elle est mauvaise à l'estomac des bestiaux qui en mangent habituellement, & qu'elle les dégoûte de toute autre nourriture. Cependant des Agriculteurs d'Angleterre ont fait depuis peu l'expérience qu'elle ne peut leur nuire, lorsqu'on ne leur en donne pas habituellement, mais de temps à autre, & en la mêlant avec d'autre fourrage. Ils ont trouvé pour cela un mélange particulier qui est très-avantageux : c'est de mêler du genêt épineux avec la paille d'avoine en fourage, parce que le piquant du genêt aide à digérer la dureté de la paille ; ils sement exprès du genêt, & ils le coupent pendant qu'il est encore jeune & tendre : le plus mauvais terrein est propre pour cela ; &, pourvu qu'on le seme à la fin de Mars, il sera prêt à couper pour servir de fourrage en Octobre.

Ils avertissent qu'on doit le couper par morceaux, le broyer, ensuite le mêler avec de la paille d'avoine hachée, parce que le genêt seul est une bonne nourriture ; qu'il fortifie l'animal mieux que ne feroit toute autre nourriture de ce genre, & il vaut encore mieux mêlé avec la paille d'avoine.

Cette méthode mérite d'être imitée ; car la nourriture du bétail est un article si intéressant, que tout Econome doit être attentif à tout ce qu'on propose pour la rendre plus abondante &

d'un prix plus modique. Ainsi c'est une méthode qu'il fera sagement d'introduire dans sa Ferme : la terre la plus maigre peut servir pour cela ; c'est pourquoi elle ne coûtera pas beaucoup, & son utilité, comme fourrage tout seul, est fort considérable, mais, surtout, si on le mêle avec de la paille d'avoine.

Il faut encore remarquer, que plus la terre, sur laquelle a crû une récolte de bled, est riche, plus la paille en sera bonne & succulente pour être employée en fourrage.

PAIN. (le) est le plus nécessaire de tous les aliments. A la campagne on en fait de trois sortes : l'un pour le Maître & sa famille, l'autre pour les valets, & le troisieme pour les chiens.

Maniere ordinaire de faire le Pain.

Ayez un levain, qui est un morceau de pâte qu'on a gardé de la derniere cuisson, & pesant deux ou trois livres, plus ou moins, selon la quantité que vous voulez faire de pain ; pour le pain bourgeois, c'est la sixieme partie de la farine qu'on veut employer. Mettez, avant de vous coucher, la quantité nécessaire de farine dans une huche : rangez-la des deux côtés ; mettez le levain dans le vuide du milieu ; jettez dans ce milieu de l'eau chaude à souffrir aisément la main, & seulement ce qu'il en faut pour détremper le levain : étant délayé, formez-en peu-à-peu, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme ; laissez-la au milieu de la huche ; couvrez-la d'une serviette ; renversez dessus le reste de la farine qui est aux deux côtés : couvrez la huche de son couvercle. En hiver on couvre le levain de quelque chose d'épais, & quelquefois on met un réchaud de feu par-dessous.

Le lendemain matin, faites chauffer de l'eau ; relevez la farine comme elle étoit d'abord : ôtez la serviette, & jettez de l'eau chaude sur le levain ; délayez-le bien, ensorte qu'il n'y ait point de grumeaux ; formez la pâte du reste de la farine, observant sur-tout de ne point mettre trop d'eau : plus la pâte est pêtrie vîte & mollement, plus le pain est léger : celle du pain de ménage se pêtrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien : dans les grands froids on met du feu dessous ; on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure & demie, & jusqu'à ce qu'elle soit levée. Cependant on chauffe le four ; ensuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on souhaite, & on le met sur une table, de maniere que les pains ne se touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos ; s'il l'est trop, le dessus du pain brûle, & le dedans ne cuit pas ; &, quand il ne l'est pas assez, il ne cuit point du tout. On connoît que le four est assez chaud, lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voûte, il en sort des étincelles : alors on ôte les tisons & les charbons ; on range quelque peu de brasier à côté de la bouche du four : on le nettoie avec l'écouvillon, au bout duquel sont quelques morceaux de vieux linge, qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en servir : on

bouche le four un peu de temps pour lui laisser abattre sa chaleur, puis on l'ouvre, & on enfourne promptement le pain : on garnit le fond des plus gros pains, & on garde la place du milieu pour les petits, puis on bouche le four. On laisse cuire le pain une heure, si c'est du pain bourgeois : on connoît qu'il est cuit, lorsqu'après en avoir tiré un, & le frappant du bout des doits, il raisonne assez ferme : à l'égard du gros pain, on le laisse deux heures avant de le tirer ; plus de temps le rendroit rouge en dedans & de mauvais goût. On ne doit pas renfermer le pain qu'il ne soit bien refroidi.

Maniere de faire du Pain d'un meilleur goût qu'il n'en a d'ordinaire.

Faites bouillir dans une chaudiere bien propre, avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du son ; remuez-le bien avec une pelle de bois, destinée uniquement à cet usage. Coulez ce son & cette eau à travers une toile neuve & grosse ; exprimez-la bien : mettez l'eau qui en sortira avec de la farine ordinaire, & une dose proportionnée de levain ou de levure (mais le levain de pâte est le meilleur), & vous aurez un pain d'un goût exquis. En effet, on a éprouvé que l'eau bouillie avec le son, détache toute la farine : cette substance qui étoit dans le son & le gruau, rend le pain plus savoureux, & en augmente la quantité d'une livre sur six ou sept, outre que par-là on épargne la dépense de faire remoudre le gruau.

Le degré de bonté du pain dépend souvent de la qualité des eaux qu'on y fait entrer en le pêtrissant. 1°. Il faut, autant qu'on le peut, se servir de l'eau la plus légere, parce qu'elle s'insinue mieux que toute autre dans les parcelles de la farine que l'on a mêlée avec le levain.

On prétend que l'eau de pluie est la meilleure pour faire lever & fermenter la pâte, à cause qu'elle est plus légere que celle de fontaine ou de riviere : il est constant que c'est à la différence des eaux qu'on doit attribuer ce goût plus exquis qu'on remarque en certain pain, & que les autres, que l'on a faits avec la même farine, n'ont pas.

2°. Le degré de chaleur qu'on donne à l'eau pour pêtrir le pain, contribue encore beaucoup à sa bonté, car il ne faut pas qu'elle soit ou trop froide, ou trop chaude.

On pêtrit le pain avec une certaine quantité de levain : le levain à la campagne, & en bien des endroits, est, comme on l'a dit, un morceau de pâte qu'on laisse aigrir, & que l'on mêle avec la pâte nouvelle. A Paris, on se sert de levure de biere. Ce levain fermente avec la pâte, qu'on laisse reposer pendant quelque-temps avant de mettre les pains dans le four. Si on se sert de levure, il faut qu'elle soit nouvelle, & point trop aigre. Un boisseau de farine bien moulu doit faire seize livres de pain.

Pour faire de bon pain, 1°. il doit être composé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau. Le meilleur pain est celui qui a

été fait de farine de bon froment, lequel, pour être tel, doit être sec, bien nourri, pesant, difficile à rompre, point trop nouveau, bien mondé, & où l'on a laissé un peu de son; il en est moins pesant sur l'estomac, quoiqu'il soit moins agréable que si on n'y en laissoit point du tout. 2°. La farine doit avoir été bien pêtrie, avoir suffisamment fermenté, & le pain cuit à propos. On ne doit pas manger le pain trop tendre, parce qu'il gonfle l'estomac; ni trop rassis, parce qu'il se digere moins facilement. Le pain nourrit beaucoup, mais l'excès épaissit le sang.

Le pain de méteil, c'est-à-dire, moitié froment, moitié seigle, est moins nourrissant; cependant les gens de la campagne en usent ordinairement: on le pêtrit plus dur, & on y laisse plus de son. Le pain de seigle est moins nourrissant que le pain de méteil; il est lourd & pesant sur l'estomac. Le pain d'orge a le même défaut, & il nourrit moins que les autres; il ne convient qu'à des tempéraments robustes: on y mêle d'autres farines pour qu'il soit moins mal-faisant. Le pain d'avoine, celui du bled de Turquie & celui du millet ont les mêmes inconvénients.

Pour faire du pain plus substantiel qu'à l'ordinaire, il n'y a qu'à mettre dans une chaudiere pleine d'eau, le son que l'on a bluté, le faire bouillir, le passer, pêtrir ensuite le pain avec cette eau blanche: on pourra avoir près d'un quart plus de pain que de la façon ordinaire.

Différentes qualités du Pain.

Le pain mollet est le plus délicat, mais la mie en est plus tenace, & il est plus difficile à digérer; ainsi il ne vaut rien aux convalescents ni aux estomacs foibles: il en est de même du pain au lait, c'est-à-dire, pêtri avec le lait & la farine la plus pure; le pain tout fraîchement cuit a le même inconvénient. Le pain bis-blanc, fait avec la farine grossiérement passée, & ou il reste quelque peu de recoupes, nourrit davantage que le pain blanc. Il rend les corps plus robustes, mais il est plus long-temps à se digérer, & même il ne convient pas aux personnes qui font peu d'exercice. En général, un pain est plus ou moins estimable, suivant la maniere dont il a fermenté, suivant son degré de cuisson, & la quantité de l'eau qui y est entrée.

Il y a des endroits où l'on sale le pain, & d'autres où on ne le sale point. Le pain salé, il est vrai, excite l'appétit, aiguillonne l'estomac, qui fait alors sa fonction avec moins de lenteur, & divise les sucs digestifs; mais le pain non salé, lorsqu'il est bien cuit, & qu'il a bien fermenté, est de facile digestion, forme un bon chyle, & ne porte point dans le sang une âcreté qui peut nuire par l'usage habituel du pain salé.

Le pain est non-seulement l'aliment naturel de l'homme, mais il est utile, & sert de remede en certains maux: telles sont, par exemple, les rôties au vin & au sucre, avec un peu de cannelle, dans les cas de foiblesse & d'épuisement. Il y a des Médecins anciens, fort célebres, qui conseillent de manger à déjeûner un peu

le beurre sur le pain ; ils prétendent que ce déjeûner prévient les douleurs de tête, les étourdissements, les évanouissements ; qu'il est salutaire dans les maladies épidémiques & contagieuses. De plus, les cataplasmes faits avec de la mie de pain, amollissent les tumeurs, les font résoudre ou mûrir. Un morceau de pain mis sous le nez dans des moments de foiblesse & de perte de connoissance, soulage infiniment.

Connoissances qu'un bon Econome doit avoir pour se procurer du bon Pain.

On doit choisir un temps propre pour faire moudre les grains ; & les gens entendus en font moudre tout à la fois la quantité nécessaire pour leur provision, rarement la farine se garde-t-elle au-delà. Pour faire moudre une telle provision de farine, on doit prendre le temps où les eaux, les vents, les chemins & le moulin même sont les plus favorables, en prévenant le Meûnier de quelques jours. De cette maniere, un Particulier occupe seul le moulin, jusqu'à ce que toute la besogne soit faite, & il a soin de se trouver lui-même à toute l'opération, ou d'y envoyer des personnes de confiance.

On prévient par-là en partie la tromperie des Meûniers ; mais, malgré cela, ils sont si adroits, qu'ils trouvent toujours le moyen de prendre plus de grain qu'il ne leur en est dû pour leur mouture. Les Pauvres & les Mercénaires sont encore plus exposés à leur mauvaise foi. Il y a peu de moulins en Province qui soient tels qu'il faudroit qu'ils fussent pour faire de bonne farine : les meules y sont souvent de mauvaise qualité de pierre, & mal assorties ; d'ailleurs, les personnes capables de les dresser, comme il faudroit, pour retirer du grain toute la farine qu'il est possible d'en tirer, sont rares. L'hiver est le temps de faire moudre, parce que les eaux & les vents sont abondants, & qu'on en retire toute la force qu'on en peut tirer par le mouvement des moulins, & les faire tourner d'une maniere profitable. On a fait l'expérience qu'un setier de bled moulu en été, dans un moulin de Province, n'avoit rapporté que cinq sixiemes de pain, de ce qu'avoit rendu autant de bled moulu en hiver au même moulin. Ainsi, un Econome ; après avoir nettoyé ses grains en automne, & avoir séparé les différentes qualités, doit faire mettre en farine tous les grains destinés à être consommés sur les lieux ou à être vendus, & cela afin de profiter de l'abondance des eaux & de la force des vents.

Il y a sur cette matiere des connoissances qu'il est essentiel à un Econome d'avoir jusqu'à un certain degré ; premiérement, pour n'être pas trompé, & secondement, pour se déterminer sur le moyen d'avoir le pain à moins de frais.

Presque toutes les personnes qui recueillent des grains font du pain chez elles, & ont, pour cet effet, tous les ustensiles nécessaires. Ils y trouvent, à ce qu'il leur semble, un plus grand profit que de le prendre chez le Boulanger ; ils peuvent avoir rai-

ſon dans la ſituation actuelle des choſes, mais cela les engage à des ſoins biens grands, & à une grande perte de temps; d'ailleurs, peu de perſonnes entendent à façonner le pain auſſi parfaitement que ceux qui en font leur profeſſion. Bien plus, dans une maiſon où il s'en conſomme peu, on a preſqu'autant d'embarras & de dépenſe pour le faire, que dans celles où il s'en conſomme beaucoup; car il faut le faire plus ſouvent, à proportion de la quantité, pour ne pas le manger trop raſſis. Ainſi tout chef de famille doit voir là-deſſus ce qui lui eſt le plus expédient. Pour cet effet, il eſt bon qu'il ſoit inſtruit de la proportion qu'il y a entre le poids du pain, le poids du bled & de la farine; or, voici cette proportion d'après les expériences qui en ont été faites.

1°. Pour le bled ordinaire & commun, on a éprouvé qu'après y avoir apporté toutes les attentions poſſibles, tant pour la ſaiſon de le moudre, que pour la bonté du moulin, il ne ſort jamais du moulin un poids en farine égal au bled qu'on y a mis; ainſi, on a trouvé une livre de farine de moins ſur 85 livres de bled, parce qu'i ly a une partie de la plus fine farine qui s'envole.

2°. Il y a un déchet encore plus ſenſible ſur la farine paſſée au tamis & même au blutoir; car en la peſant ſéparée du ſon, il a réſulté que ce même bled a donné, ſur dix livres peſant, ſept livres de farine, & trois livres à-peu-près de ſon.

3°. Pour le bled de la premiere claſſe, qu'on appelle la tête du bled, on a trouvé que dix livres de ce bled ont rendu ſept livres & un quart de bonne farine, & deux livres trois quarts de ſon: ce qui fait, ſur quarante livres peſant de ce bled, vingt-neuf livres de farine, & onze de ſon ſeulement, & cela, parce que le bon bled rend plus de farine qu'un autre. Sur quoi on doit remarquer que la farine qui provient du meilleur bled, recevant beaucoup plus d'eau, fait plus de pain.

4°. On a éprouvé qu'une quantité de farine de bled ordinaire & de la ſeconde claſſe, par exemple, ſept livres de farine avant d'être miſe en pâte, en peſent dix après que le pain a été cuit & ſortant du four; ce qui prouve qu'il y étoit entré trois livres peſant d'eau.

Enfin, on a éprouvé que ſept livres de farine de ce même bled ont donné dix livres deux onces de pain, ce qui eſt deux onces de plus que le même poids de farine non tamiſée; que le gruau de ce même bled a donné un quarteron moins que la fleur de farine, c'eſt-à-dire, que ſept livres de cette farine, où la fleur & le gruau étoient reſtés enſemble, ont donné dix livres juſtes de bon pain; que ſept livres de farine fine du même bled en ont donné dix livres deux onces, & que ſept livres de groſſe farine de gruau de pareil bled, n'ont rendu que neuf livres & quatorze onces; ce qui prouve que plus la farine eſt fine, plus elle reçoit d'eau, quoiqu'elle ſoit de même bled, & plus elle rend de pain.

A l'égard de la farine du bled de la premiere claſſe, on a vérifié que le gruau a donné autant peſant de pain que la farine de la ſeconde qualité du bled de la ſeconde claſſe, & que la farine de la ſeconde qualité de ce premier bled a fourni autant de pain

que la fine farine du second, & qu'enfin la farine du bled de la premiere classe a produit dix livres un quart de pain pour sept livres de farine. D'où il suit, qu'il y a toujours un véritable profit à préférer le plus beau bled au commun, parce qu'il rend plus de pain; ce qui a été vérifié par plusieurs expériences.

Ces expériences ont donné lieu de proposer aux chefs de famille le moyen qui suit.

Maniere dont un Laboureur peut faire échange de ses grains avec un Boulanger pour du pain, & ce, pour éviter les embarras de la mouture de la farine, de la fabrication du pain, de la perte de temps que ces diverses opérations emportent, & pour manger de meilleur pain.

1°. Comme c'est le poids du bled qui détermine sa bonne ou mauvaise qualité, il faut commencer par le bled de la moyenne classe. Ce bled pese 230 livres le setier, mesure de Paris: on peut dans les autres Pays se servir de cette mesure pour se régler sur la proportion du pain au poids du bled: cela posé, le Particulier ou Laboureur, qui veut échanger du bled moyen avec du pain de Boulanger, doit faire son calcul de la maniere suivante: 230 livres de bled, qui ne valent que 15 francs, prises au marché, peuvent faire pareil nombre de livres pesant de pain de place; mais, comme il est juste que le Boulanger soit indemnisé du prix de la mouture, & de celui de la fabrication du pain, qui est son commerce, le Boulanger ne doit donner que 200 livres pesant de pain de place, en échange de 230 livres de bled.

2°. Si ce même Particulier veut, en échange de la même quantité de bled moyen, avoir du pain bourgeois, qui vaut, par exemple, sept liards la livre, tandis que le pain de place ne vaut que dix-huit deniers; alors il ne peut exiger du Boulanger que 176 liv. & demi pesant de pain; pour 230 livres de grain.

3°. S'il veut échanger d'excellent bled, tel qu'est celui de la tête, pour un setier de ce même bled pesant 250 livres, il doit tirer 300 livres & demi pesant de pain bis-blanc; ce qui est 50 livres & demi de pain au-delà du poids de son bled: parce que, dans ce cas, ce bled excellent vaudroit au marché 21 livres le setier.

4°. Si le même Particulier étant à son aise, vouloit, au lieu de pain commun, avoir du mollet, en échange du bled commun & ordinaire, mais net, il ne pourroit tirer pour un setier de bled, pesant 230 livres, que 150 livres pesant de pain mollet. *Journ. Econ. Octobre 1757.*

L'Auteur, qui a proposé cet expédient, fait voir qu'un Boulanger qui entreprendroit ce commerce, & qui fourniroit à quelques Villages; feroit en peu de temps une grosse fortune, & que, d'un autre côté, rien ne seroit plus avantageux pour les gens de la campagne de changer leur bled tout-d'un coup en pain avec le Boulanger, qui à la vérité, s'obligeroit d'apporter le pain toutes les fois qu'on en seroit convenu.

5°. Que l'échange qui se feroit entre le Boulanger & le Propriétaire des grains, se régleroit suivant les trois différentes qualités

du bled, & suivant le poids de mesure. Par exemple, pour un setier de bled médiocre, qui peseroit 210 livres, le Boulanger ne donneroit que 150 livres pesant de pain bis-blanc, parce que le mauvais bled produit toujours moins de pain, & que chaque espece doit suivre son prix : on suivroit toujours la regle de trois ou de proportion, en disant :

Si 250 livres pesant de grain ont donné tant de pain, combien le poids différent qu'on trouveroit à ce même grain en doit donner ? Cette maniere de compter empêcheroit les uns & les autres d'être trompés.

PAIN BENIT pour des gens de la campagne. On doit, 1°. se servir de la plus belle fleur de froment en poudre, la quantité convenable à la grandeur du pain bénit ; en ôter d'abord le quart pour faire le levain, que l'on détrempe avec de la levure & de l'eau chaude ; laisser revenir le levain dans une jatte, qu'il faut bien couvrir lorsqu'il fait froid. Pendant ce temps-là détrempez les autres trois quarts de la farine avec de l'eau bien chaude ; mettez-y une livre de beurre frais, un fromage mou, un quarteron de sel ; deux heures après rafraîchissez le levain avec cette pâte, & mettez-le encore reposer dans la jatte : quand il sera revenu, mêlez le tout ; pêtrissez-le bien, façonnez-le sur la pelle, dorez-le avec des œufs battus sans eau, & mettez-le dans le four, qui ne doit pas être d'une chaleur si forte que pour le pain ordinaire. Lorsqu'il sera cuit, tirez-le, posez-le doucement sur quelque rond de bois.

PAIN DE POURCEAU. Plante dont la racine est ronde, & assez semblable à un petit pain. Les cochons en sont fort friands ; elle croît dans les bois & dans les buissons. Cette plante pousse des fleurs qui sont de différentes couleurs, selon les diverses especes de la plante ; car les unes sont purpurines, les autres blanches, les autres gris de lin : on les multiplie de semence en Septembre & en Mars, & on les seme en des pots remplis d'une terre légere ; la racine de cette plante est chaude & dessicative. Son usage principal est dans la dureté de l'ouie, en infusion dans l'esprit-de-vin. Son usage n'est ordinairement qu'extérieur, parce qu'elle opéroit avec trop de violence.

PALES-COULEURS. Maladie qui survient aux personnes du sexe, vers le tems qu'elles doivent avoir leurs regles, ou même lorsqu'après être venues, elles se suppriment : elles durent quelquefois jusqu'à l'âge de vingt ans. Lorsqu'elles en sont atteintes ; elles ont le visage & les levres pâles & presque plombées, & elles éprouvent diverses incommodités, comme des douleurs de tête, d'estomac, des lassitudes, une difficulté de respirer. Elles ont un goût bizarre & dépravé, comme de manger du sel, du plâtre, du charbon, du vinaigre, &c. Les causes de cette maladie, sont la dépravation des sucs de l'estomac, l'épaississement du sang, & les obstructions du foie, de la rate & de la matrice.

Remede. On doit travailler à évacuer les humeurs & à faire reprendre au sang sa fluidité naturelle. On en vient à bout par

l'usage des absorbants, tels que l'opiate absorbant, dont on prend un gros tous les matins, ou la poudre apéritive & corrective.

1°. La malade doit prendre de cette poudre trois jours de suite, se purger le quatrieme ; ce doit être même avec un vomitif, si elle a du dégoût & des maux de cœur. Le lendemain reprendre de cette même poudre pendant quatre jours, se purger pour la seconde fois le cinquieme ; le jour suivant, revenir aux absorbants pendant cinq jours, & se purger le sixieme, & ainsi, dans cet ordre, pendant un mois ou six semaines, on arrive ordinairement à guérison. Dans le même-temps prendre des stomachiques, pour corriger le vice de l'estomac & de la digestion, comme la quintessence d'absynthe, le quinquina. Si la maladie revient après quelque temps, recommencer les mêmes remedes, & les continuer pendant trois mois, les derniers quinze jours de chaque mois.

A l'égard de la suppression des regles, la malade doit non-seulement pratiquer les remedes ci-dessus, mais avoir recours à la saignée du pied & au demi-bain. Pour le régime, il doit être tel qu'il se pratique dans l'usage des corrosifs & absorbants.

Si les maux ci-dessus étoient toujours rebelles, il faudroit avoir recours aux eaux minérales de Vals, ou à celles de Plombieres, ou à celles de Forges.

Autre Remede. Prenez une once de limaille d'acier, lavée plusieurs fois dans l'eau chaude ; laissez-la sécher, & la mettez dans une bouteille avec deux gros de clou de girofle & autant de gingembre en poudre. Versez par-dessus une pinte de bon vin blanc. Bouchez bien la bouteille, & laissez infuser la liqueur à froid pendant six jours. On aura soin de remuer la bouteille trois ou quatre fois par jour. Le septieme jour on versera par inclination cette teinture à travers une étamine fine, dans une terrine de grès, & on y ajoutera six pintes d'eau de fontaine. Quand le tout sera bien mêlé, on le gardera pour l'usage, dans sept bouteilles qu'on aura soin de boucher exactement. La malade en boira tous les jours environ une pinte, tant à ses repas que hors des repas ; elle doit s'abstenir des fruits cruds, salade, pâtisserie, & de tout ce qui est de difficile digestion ; se purger avant, & faire beaucoup d'exercice.

PALISSADE. Bel ornement de Jardin : on emploie le plus ordinairement le charme, dont on fait de fort belles charmilles ; on les fait aussi de petit hérable, du chevre-feuille, du jasmin, de l'orme, du hêtre, du tilleul : on y emploie encore les arbres qui viennent dans les endroits les plus froids, & qui conservent toujours leur verdure, comme l'if, le chêne-verd, le buis, le houx, le lierre ; celles-ci peuvent servir à cacher des murailles, des terreins incultes, ou peu agréables à l'aspect. On en fait de différentes hauteurs : il y en a qui ont jusqu'à 50 pieds de haut.

Pour planter les palissades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conserve un côté coupé à pied droit sans l'ébouler, & dehors de l'allée pour y adosser le plant. Si la charmille est grosse, on défonce la terre de trois pieds ; on rafraîchit

les racines, & on les met brin à brin dans la rigole adossée contre le côté coupé à pied droit, & on les couvre de terre : il faut laisser un peu de place derriere les palissades pour pouvoir les tondre.

Les palissades sont un des grands ornements des jardins ; elles servent a renfermer les bosquets, à couvrir les murs de clôture, à boucher les vues desagréables, a corriger les biais qui se trouvent dans les jardins. Les petites palissades sont de buis & de jasmin.

PALISSER les arbres aux espaliers. C'est attacher leurs branches au treillage à droite & à gauche, & avec égalité. Ce n'est qu'au mois de Mars de la seconde année que les arbres sont plantés, qu'il faut les palisser : il faut, avant ce temps-là, les laisser pousser en liberté, sans les ébourgeonner ni les arrêter. 2°. On doit ôter toutes les branches inutiles : ensuite on commence à attacher la maîtresse branche toute droite, on l'arrête par le haut ; après quoi on arrange des deux côtés toutes les autres branches, & on leur donne la forme d'un éventail, mais néanmoins sans les forcer : on ne doit pas non plus attacher le bout d'une branche plus bas que le lieu d'où elle sort ; il faut seulement les séparer les unes des autres, & ne jamais les croiser.

PALPITATION de cœur. Si elle vient de plénitude de sang, il faut saigner la personne sujette à cette palpitation, & lui faire observer un bon régime. Il y a plusieurs remedes contre ce mal : les purgations, les bouillons faits avec pourpier, laitue, oseille, jus d'orange ; l'armoise en décoction, l'eau de mélisse magistrale, depuis une dragme jusqu'à une once ; la teinture de cannelle, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes ; la décoction de sauge, l'eau de fleur d'orange : ces divers remedes sont conseillés par M. Lemeri, Médecin.

PANACÉE. On appelle ainsi une eau préparée, à laquelle on attribue quantité de vertus pour la guérison de divers genres de maladies. M. Chomel explique, dans son Dictionnaire, comment se fait cette eau. On réduit, dit-il, en poudre grossiere les pierres ou terres qui contiennent du salpêtre ; on fait bouillir cette poudre dans l'eau, on met la dissolution du salpêtre sur le feu, & l'on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle s'attache à une écumoire, & qu'elle paroisse d'une couleur jaunâtre. On appelle cette liqueur huileuse, *Eau mere de salpêtre* : on fait ensuite évaporer cette eau sur le feu dans un vaisseau de terre, jusqu'à ce qu'elle paroisse en consistance de miel : pendant ce temps-là on la remue bien & on l'écume, puis on met cette matiere épaisse dans un creuset, entre des charbons ardents ; &, en augmentant le feu peu-à-peu, on fait évaporer tous les esprits acides jusqu'à ce qu'elle ne fume plus : alors on augmente le feu ; &, quand la matiere est en fusion, on entretient le degré de chaleur jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. En cet état, on la jette dans de l'eau chaude : cette eau s'approprie tous les sels fixes de cette matiere, & elle dépose au fond du vaisseau cette matiere alkaline qui est très-blanche ; on la lave en plusieurs

eaux, jusqu'à ce que l'on sente au goût qu'elle s'est dépouillée de tous ses sels : c'est cette matiere réduite en poudre qui est la célebre panacée universelle ou nitreuse, dont on voit que la base est l'eau de salpêtre. Cette panacée absorbe les acides, dissout les glaires, les évacue par les selles sans causer aucune tranchée. Elle convient dans toutes les maladies chroniques, & à toutes sortes d'obstructions ; elle excite la transpiration, guérit la jaunisse. Le même Auteur prétend qu'elle est spécifique pour le scorbut : la dose est depuis une dragme jusqu'à deux. On doit en user plusieurs jours de suite ; on la prend dans une eau minérale ou dans une tasse de thé, & à jeun.

PANADE, sorte de bouillie pour les enfants. Mêlez avec du bouillon une suffisante quantité de mie de pain, ajoutez-y un jaune d'œuf, ou bien une cuillerée de bonne huile d'olive : remuez le tout, & faites-lui prendre quelques bouillons.

On la fait encore de cette maniere. Prenez deux onces de gruau d'avoine du plus nouveau, lavez-le dans plusieurs eaux tiedes, jusqu'à ce que le gruau reste au fond de la terrine ; faites-le bouillir à petit feu dans un pot avec trois demi-setiers d'eau jusqu'à la réduction de la moitié ; ensuite passez-le par un linge net avec expression : ajoutez-y un peu de sucre & une cuillerée de vin blanc. Cette panade est légere & nourrissante.

PANAGE (le) est un droit de glandée, c'est-à-dire, de mener paître les cochons dans les bois lorsque le gland tombe. Ce droit s'afferme ou se perçoit à raison d'une somme par tête. Il faut se conformer sur cela à l'Ordonnance des Eaux & Forêts, c'est-à-dire, qu'il ne faut point permettre le panage lorsqu'il y a peu de gland, afin de conserver les bois, qui sont le bien le plus solide des Seigneurs, & n'y jamais souffrir ni chevres ni moutons.

PANAIS. Racine potagere : il y en a de trois especes ; le long, dont la racine est très-longue, & la tige haute de trois ou quatre pieds ; le rond, dont la racine est plus grosse & plus courte, & celui de Siam, qui est fort gros de la tête, & a la chair plus jaunâtre. Les panais se multiplient de graine, laquelle est plate, de figure ovale, & de couleur brune : on la seme au printemps, à claire-voie, en bonne terre. Si la plante leve trop dru, on l'éclaircit au mois de Mai.

PANARIS. Mal cruel en forme d'abcès, qui vient au doigt, qui corrompt & pourrit les chairs, & cause de vives douleurs.

Remede. Prenez des cendres de sarment, faites-en une forte lessive, faites-la bien chauffer, versez-en dans un vase commode, trempez-y la partie affligée : il faut l'y laisser fort long-temps, & pour cela y verser, de temps en temps, de nouvelle lessive chaude : réitérez cette opération, & vous en verrez promptement les bons effets, dans quelqu'état que soit le panaris, soit dans son commencement, lorsqu'il n'y a que de l'enflure, soit dans son accroissement, lorsque l'enflure gagne & que le pus augmente, soit lorsque les chairs sont corrompues, car la lessive attire au-dehors toute la malignité du mal : il ne faut, après ce-

la, que couper la peau morte, & mettre sur le mal des onguents dont on se sert pour consolider les plaies.

Autre Remede. Il faut donner ouverture au panaris par la pointe de la lancette, ou par l'application de l'onguent de la mere. *Voyez* abcès, où cet onguent est expliqué; ensuite tremper le doigt dans une lessive de cendres de sarment : il en sort des glaires qui sont la suppuration de la membrane altérée. Ce remede est excellent.

Ou prenez le jaune d'un œuf frais, du sel commun, la valeur de la moitié d'un dez à coudre; pulvérisez le sel, & faites-le fondre dans le jaune d'œuf, en les agitant jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés : faites ensuite un liniment sur le doigt, que vous envelopperez de linge, le renouvellant de douze en douze heures : la guérison sera prompte.

PANIS. Sorte de grain assez semblable au millet, mais ses filaments sont différents, étant plus longs d'un pied, & entassés; & ses grappes contiennent quantité de graines velues, bleues ou rouges. Il y a des Provinces où l'on en fait du pain comme avec du millet. On l'écrase sous une meule de pierre avant de s'en servir : il vient plus vîte, mais il n'est point si délicat : il aime les terres sablonneuses, pourvu qu'elles aient un peu de substance.

PANTIERE. Fillet qu'on fait en mailles à lozanges ou quarrées, & qui coule au long d'une corde ainsi qu'un rideau. On s'en sert pour prendre les oiseaux, & sur-tout les bécasses.

PAON (le) est regardé comme le plus beau des oiseaux, mais il n'est estimé que pour sa beauté, car sa chair est difficile à digérer. Il n'est pas de l'économie d'en avoir un grand nombre, parce que ces oiseaux sont fort goulus & font beaucoup de dégâts. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, les femelles moins, & n'ont point la beauté des mâles. Les belles couleurs de plumes ne viennent à ceux-ci qu'à leur troisieme année : ces oiseaux aiment à se percher en l'air, & cherchent les lieux les plus élevés. On ne leur bâtit un toît que pour empêcher qu'ils ne se perdent : on donne cinq ou six femelles à chaque mâle. Les paonnes pondent au bout de leur troisieme année : elles pondent dix ou douze œufs, & sont sujettes à les égarer, car elles pondent en différents endroits. Leur couvée est de cinq œufs : les petits sont un mois à éclorre, on doit jetter de la nourriture auprès. Pour éviter l'inconvénient que la mere ne les abandonne, on les fait couver à des poules ordinaires. On choisit les plus grosses; il leur suffit de cinq œufs : ainsi la paonne peut pondre jusqu'à trois fois par an dans les Pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand les paonneaux sont éclos, on leur donne, au bout de deux jours, de la farine d'orge détrempée avec du vin, & du froment bouilli & refroidi : on leur donne encore du fromage blanc nouvellement fait, & mêlé avec des poireaux hachés.

PAPIER. On fait le papier de quantité de chiffons, de vieux drapeaux & vieux linges : on les blanchit, on les hache

menu, & on les réduit en une espece de pâte, à l'aide des moulins. On délaie cette pâte avec de l'eau tiede, on en fait une bouillie claire : on trempe dans la cuve où est cette bouillie, un moule ou chassis, qui enleve cette bouillie, dont la plus claire s'égoutte à travers, & on renverse ce qui y reste sur une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'une autre pareille, sur laquelle on met une autre feuille, & ainsi successivement. On fait égoutter toute l'eau par le moyen d'une presse qu'on met sur ce tas. Ensuite on fait sécher sur des cordes toutes ces feuilles, & on les passe dans une colle ; on les fait sécher, on les porte à la presse, & on les lisse.

Papier Terrier. C'est une description que fait faire un Seigneur de tous les héritages, tant féodaux que roturiers, qui sont dans sa mouvance féodale, ou dans sa censive, de tous les droits, dîmes, terrages, coutumes, corvées, rentes foncieres, & autres semblables ; de tous les Vassaux, arriere-Vassaux, & Sujets censiers : en outre, de toutes les reconnoissances de ses cens, rentes, & autres droits seigneuriaux, fonciers, & autres. En un mot, c'est une déclaration par le menu, & par le détail, de tout ce que chaque Vassal, ou Sujet censier tient, & qui releve de la Terre dont il a été fait un Papier terrier. Il faut, pour procéder à la confection d'un Papier terrier, obtenir des Lettres en Chancellerie, adressées à des Juges Royaux, portant commission pour faire appeller, pardevant le Notaire a ce commis, tous les Débiteurs des redevances prétendues par les Seigneurs, aux fins de porter les foi & hommage, payer les droits, bailler aveux & dénombrements par le menu, tenants & aboutissants, afin de les connoître, & d'en passer une forme authentique. Ces Lettres étant entérinées par le Juge, le Seigneur qui les a obtenues, fait faire les proclamations par un cri public, aux Marchés, ou à l'issue des Messes de Paroisses, & fait apposer les Affiches : après quoi il fait procéder, par le Notaire, à la confection du Papier terrier ; & chacun des Vassaux est obligé de venir faire sa déclaration, & la faire écrire dans le Papier terrier ; le tout d'après les titres de son acquisition, aveux & dénombrements. Le Papier terrier étant achevé, on doit le faire clorre par le Juge, qui rend une Sentence de clôture. Tout doit être fait dans l'an, à compter du jour que les Lettres ont été obtenues.

Le renouvellement d'un Terrier est très-nécessaire, & on ne peut prendre trop de soins pour le bien faire. La plupart des Seigneurs ne connoissent pas le mérite de ce travail ; ils s'adressent à un Notaire de Campagne, & disputent de prix avec lui : celui-ci va au plus aisé ; il reçoit la déclaration de celui qui se présente, sans vérifier à quel titre il possede, ni la quantité : il laisse en arriere tout le difficile. On lui rend un aveu ; il copie l'ancien, sans s'embarrasser des nouveaux tenants, sans vérifier si le Vassal n'a point fait de son fief son domaine, ou s'il ne s'est point joué de son fief ; il laisse tout passer. Ce qui étoit en labour, est devenu pré ; &, lorsqu'un rachat est ouvert, on ne fait

par où s'y prendre pour reconnoître les domaines qui doivent relief. Cette négligence fait perdre beaucoup de droits ; la prescription s'acquiert, & le mal est sans remede. Il est vrai que le Seigneur a trente ans pour blâmer ; mais, comme il est difficile de relever les erreurs, les choses en demeurent-là. Dans les Pays & Coutumes où l'on prescrit les cens contre le Seigneur, un Terrier est encore plus indispensable.

PAQUERETTE. *Voyez* MARGUERITE.

PARALYSIE (la) est ordinairement causée par la pituite, qui bouche les nerfs, & empêche les esprits animaux d'y couler. On doit donc s'appliquer à lever cette obstruction, pour redonner aux esprits animaux leur cours libre par les nerfs dans toutes les parties du corps. Elle peut venir encore d'avoir habité une maison neuve, dont les murailles sont humides.

Remede. Le malade doit faire une diete exacte, ne manger que du pain bien sec, des aliments atténuants & desséchants, du rôti piqué de sauge & de romarin ; être purgé convenablement, user d'une décoction de bois de buis, avec un peu d'écorce de citron pour son boire ordinaire ; user de remedes sudorifiques le matin & le soir, pendant trois semaines.

On peut lui faire recevoir la vapeur de l'esprit-de-vin, étant bien couverte dans un baquet.

Autre Remede. Prenez une pinte d'esprit-de-vin, dans laquelle vous ferez infuser, pendant vingt-quatre heures, deux poignées de feuilles de petite sauge, coupées grossiérement. Passez cette liqueur au travers d'un linge, & faites fondre dans la colature une livre de beure de chevre, en remuant toujours, & battant le tout jusqu'à ce qu'il devienne comme de la crême : frottez ensuite la partie malade avec un linge chaud devant le feu, la graissant deux fois le jour avec ce liniment tiede ; ensuite couvrez-la, & la tenez chaudement.

Ou appliquez sur la partie du vieux levain, mêlé avec la poudre de graine de moutarde & un peu de vinaigre, & on y laissera le tout, jusqu'à ce que la partie ait de la rougeur, & le lever aussi-tôt. *Voyez* RHUMATISME.

Ou frottez les parties affligées avec de la graisse d'un chevreau rôti à la broche, & dont on a rempli le ventre de clous de girofle.

Autre Remede. Faites bouillir ensemble une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, de la camomille, de la sauge, de l'absinthe, de la rhue, de chacune une poignée ; coulez le tout, lorsque le vin sera consommé, & jettez-y trois onces de térébenthine de Venise, avec trois muscades pulvérisées. On doit frotter avec cette espece de baume le dos du Paralytique.

Autre Remede. Faites cuire dans une chopine de lait des blancs de porreaux, coupés par morceaux, & jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte ; mettez cette pâte sur des étoupes, & appliquez-la bien chaude sur la partie incommodée.

PARC, est un grand terrein à la campagne, enfermé de murailles, qui fait un ornement dans une terre de quelque étendue,

& qui sert au plaisir du Maître. On y enferme toute sorte de gibier, gros & menu, comme chevreuils, cerfs, daims, lievres, lapins. On y renferme la quantité qu'on veut de terres labourables, ou de bois taillis, ou de pâturages. On y peut pratiquer des allées & des couverts, & y chasser le gibier, si l'on veut, pour manger ou pour vendre. On doit y pourvoir à la subsistance des bêtes, soit en y semant de l'avoine & de l'orge dans les plus mauvaises terres, soit en y jettant, pendant l'hiver, du foin, des feves, des plantes de jardin, & tout ce que l'on a à grand marché.

PARCAGE. (le) C'est faire parquer les bêtes à laine, & leur faire passer la nuit au milieu des champs, dans un parc fait de claies. Ce parcage se fait pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable ou autre. Le parc est un quarré de claies, grand à proportion du troupeau que l'on veut faire parquer. Ce sont ordinairement des perches attachées à des pieux avec des osiers, & soutenues en dehors par des piquets. A côté, & hors du parc, est une cabane roulante pour coucher le Berger. On met quelquefois deux parcs à côté l'un de l'autre; alors un des côtés du premier sert de cloison à l'autre, & on y fait passer alternativement le troupeau, c'est-à-dire, depuis le soir jusqu'à minuit dans le premier, & depuis minuit jusqu'au soleil levé dans le second; car l'herbe couverte de rosée ne vaut rien au bétail. Par-là on fume plus de terre à la fois. Au reste, il suffit d'un parc de cent moutons pour amender tous les ans huit arpents de terre. Il suffit même de renouveller cet amendement tous les six ans. On fait parquer les troupeaux depuis le mois de Mai jusqu'à la Toussaint.

PARÉATIS. (Lettres de) Sont des Lettres du Grand Sceau, par lesquelles le Roi mande au premier Sergent ou Huissier, d'exécuter l'Arrêt ou Sentence de quelques Juges dans une Province où les Juges n'ont aucune Jurisdiction; car le pouvoir des Juges est borné au ressort de leur Siége: ainsi, quand on a obtenu un Paréatis, les Juges souverains, ou autres, ne peuvent pas empêcher l'exécution des Jugements, ou donner des surséances.

On peut absolument se passer de Paréatis, en prenant la permission du Juge des Lieux, qui se met au bas d'une Requête, & le Juge ne la peut refuser, ni empêcher l'exécution.

PAREIRA BRAVA. Racine qui croît au Bresil, d'où elle a été apportée en Europe. Ses propriétés sont de fermenter doucement avec le sang, & d'enlever, par les sels volatils qu'elle contient, les obstacles qui arrêtent le cours des urines. Cette racine est en même-temps diurétique & vulnéraire, & on doit la regarder comme un spécifique efficace dans les maladies des reins & de la vessie. On l'emploie dans les difficultés & dans la suppression des urines, dans les douleurs néphrétiques, & dans les hydropisies naissantes.

On fait bouillir depuis un gros jusqu'à deux & trois de cette racine, battue & affilée, dans trois chopines d'eau réduites à

pinte : étant refroidie, on la passe à travers l'étamine, & on la garde dans une bouteille. Le malade doit en boire un verre de quatre en quatre heures. On peut y ajouter un gros de sel ammoniac. On diminue la dose selon l'âge.

PARFUM. Vapeur qu'on fait élever pour récréer l'odorat, ou contribuer à la guérison de quelque mal.

PARFUM CÉPHALIQUE. Prenez storax calamite, benjoin, de chaque une dragme & demie, gomme de genievre & encens, de chaque une dragme ; girofle, cannelle, de chaque deux scrupules ; feuilles de laurier, de sauge, de romarin, de chaque demi-dragme : pulvérisez les gommes, puis les autres drogues ; mêlez les poudres, jettez-en une pincée à la fois dans un réchaud pour en faire recevoir la vapeur au malade. Ce parfum est bon pour l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie.

PARFUM contre le mauvais air. Prenez six cuillerées de bonne eau-rose, dix ou douze clous de girofle concassés, quelques pelures de citron : mettez-le tout dans une écuelle sur un réchaud.

PARIÉTAIRE. Plante qui croît entre les pierres des murailles, & dans les haies. Ses feuilles sont rafraîchissantes & émollientes. On s'en sert intérieurement pour nettoyer les reins, & pousser la gravelle, & extérieurement contre les tumeurs, les éréſipeles, les brûlures.

PARTERRE, (le) est la piece d'un jardin qui s'offre la premiere à la vue : on le place auprès du corps de logis. Un parterre doit être diversifié ; il convient qu'on y voie à la tête un bassin, ou piece d'eau : toute son étendue doit offrir un tableau gracieux, par des pieces de broderie ou de gazon, garnies d'ifs, de caisses & de pots de fleurs, le tout sur un beau sable jaune ; il doit être deux fois plus long que large, si le terrein le permet. On peut le faire de trois manieres ; 1°. en broderie, c'est-à-dire, avec des enroulements en buis, des plates-bandes des fleurs ; des massifs chargés de gazon dans le milieu, & de petits sentiers qui séparent les quarrés ou divisions que l'on fait avec du buis nain ; 2°. à l'angloise ; ils passent pour les plus simples : les compartiments en sont tracés avec du buis & remplis de gazon ; 3°. en compartiments ; le dessein de ceux-ci est répété par symmétrie, tant en haut qu'en bas : ils sont ornés d'une broderie légere, de pieces de gazon, d'enroulements, de plates-bandes.

Les fleurs ordinaires du parterre sont des tulipes communes, des narcisses blancs & jaunes, des jacinthes, des étoiles, des couronnes impériales, des totus albus, des jonquilles, des anémones simples. C'est sur les plates-bandes de parterre qu'on doit planter les oignons de ces fleurs : on en met deux rangs, & à six pouces du buis. 2°. Des lilas, du genêt d'Espagne, des marguerites, des pensées, des crocus, car ils fleurissent plus promptement que les graines ; des œillets d'Espagne, des rosiers panachés, des lys, des soleils, des girofléés musquées jaunes, des roses trémieres, des belles de nuit, & autres fleurs vivaces, qui résistent à l'air & au brouillard : on plante celles-ci au milieu des plates-bandes ; on y met aussi de gros œillets communs, des

croix

croix de Jérusalem, des oreilles d'ours, des immortelles, des amaranthes, des roses d'inde, des œillets d'inde. On doit semer au printemps ces sortes de fleurs, & lorsque l'air est un peu tempéré. *Voyez* FLEURS.

PAS D'ANE, ou TUSSILLAGE. Plante qui pousse une fleur jaune avant les feuilles : elle croît aux lieux humides. Son principal usage est contre la toux ; mais il faut que ses fleurs soient récentes. On la donne en forme de décoction contre la pleurésie & l'empyême. Sa fumée, tirée par la bouche, sert à arrêter les catarres. Ses feuilles appliquées guérissent les ulceres chauds & les inflammations.

PASSÉE. Grand filet à prendre les bécasses : on le tend dans les bois-taillis, où les bécasses passent, & entre deux arbres les plus hauts, ou entre des perches, au haut desquelles on attache le filet ; &, dès que le gibier a donné dedans, on le laisse tomber tout-à-coup, par le moyen d'une poulie.

PASSE-RAGE. Plante qui croît dans les lieux humides, haute de deux à trois pieds : ses feuilles sont longues & larges ; sa racine longue, blanche ; elle est d'un goût âcre ; elle est corrosive, apéritive : elle convient au scorbut, au mal hypocondriaque, & corrige la matiere acide qui charge l'estomac.

PASSE-VELOURS. *Voyez* AMARANTHE.

PASTEL, ou GUÊDE. Sorte de plante qui vient de graine, & qu'on cultive à cause de ses feuilles. Le pastel est d'un grand usage dans la teinture, pour donner un beau bleu d'azur, celui du Languedoc est le plus estimé. On l'y cultive de cette maniere.

Les meilleures terres pour semer le pastel, sont les fossés des Villes & Châteaux, & les champs les plus près des maisons, parce qu'ils sont engraissés. On doit d'abord jetter du fumier sur le champ, bécher la terre, la disposer en planches de trois pieds de large, & les unir avec le rateau ; 2°. semer le pastel au mois de Février, préférer la graine violette, parce que le pastel qu'elle produit a les feuilles lisses & unies, au lieu que la graine jaune les a velues ; ce qui fait qu'elles se chargent de poussiere ; 3°. semer la graine fort épaisse sur les planches, & la couvrir avec le rateau ; sarcler le pastel quand il commence à lever, & arracher les herbes étrangeres. Les feuilles que pousse le pastel sont longues d'environ un pied, & larges de six pouces : elles commencent à mûrir vers la St. Jean. On connoît leur maturité quand elles commencent à jaunir : on les cueille en les empoignant près de terre, & on les coupe en les tordant. On doit sarcler de nouveau le pastel, ce qu'on fait à chaque récolte : on en fait une seconde en Juillet, une troisieme en Août, une quatrieme à la fin de Septembre, & la cinquieme & derniere vers la St. Martin. On destine pour graines les deux dernieres : ensuite on abandonne le pastel, & il forme des tiges hautes de quatre à cinq pieds, dont la fleur est jaune. La graine n'en est mûre qu'au mois de Juin de l'année suivante. On ne doit cueillir le pastel que par un temps serein, & labourer la terre après la der-

niere récolte, & la préparer pour du nouveau pastel, ou du bled, si l'on veut : à chaque récolte, porter les feuilles au moulin pour les y réduire en pâte. Ces sortes de moulins sont comme ceux à huile ; puis on fait des piles de cette pâte au-dehors du moulin : on presse bien la pâte avec les pieds & les mains ; on la bat, & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente : quinze jours après on ouvre le monceau, on le broie entre les mains, & on mêle, avec le dedans, la croûte qui s'étoit formée dessus : on fait de cette pâte de petites pelotes rondes, qui doivent peser cinq quarterons, poids de table ; &, après les avoir bien pressées, on les alonge par les deux bouts opposés : c'est le pastel en pile. *Journ. écon. Juill.* 1757.

PATE d'amandes pour laver les mains. On la fait avec des amandes ameres, qu'on a pellées à l'eau chaude, & qu'on fait sécher. On les pile ensuite pendant quelque-temps, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte ; en même-temps on pile un bon morceau de mie de pain blanc, on le détrempe avec un peu de lait. On mêle cette pâte avec la pâte d'amandes, on les pile ensemble, en y délayant un peu de lait : ensuite on fait bouillir le tout sur le feu, en y ajoutant trois chopines de lait sur une livre d'amandes, & on remue toujours le tout, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaissie.

PASTE pour laver les mains sans eau. Pelez à l'eau chaude quatre onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres, pilez-les dans un mortier, en les arrosant d'un peu de vin blanc ; mettez-les à part ; pilez de même la mie d'un pain de Chapitre, avec trois jaunes d'œufs durs, les humectant du même vin ; mettez le tout ensemble dans le mortier, ajoutez un peu de storax en poudre fine à discrétion, humectez la pâte avec du vin blanc en la pilant, elle sera par ce moyen douce & liquide, comme vous le souhaiterez.

PASTE pour les gros pâtés qui se mangent froids. Maniere de la préparer. Mettez un demi-boisseau de farine de froment sur une table bien nette, faites une fosse dans le milieu, mettez-y deux livres de beurre frais, & trois onces de sel bien menu, environ un demi-septier d'eau tiede ; maniez le tout ensemble, & formez-en votre pâte. On y ajoute un peu plus d'eau, si elle est trop forte : formez-en votre abaisse avec le rouleau, laissez-la reposer trois heures avant de vous en servir. On doit mettre plus de beurre en hiver qu'en été.

PASTE feuilletée pour des pâtés de pigeonneaux, petits pâtés, & autres à manger chauds. On la fait avec trois livres de fleur de farine, de l'eau froide, un peu de sel menu, &, si on veut, quelques jaunes d'œufs ; on la pétrit, on en fait une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, on y met dessus deux livres & demie de beurre frais : on renverse l'un des bouts l'un sur l'autre, de maniere que le beurre soit en dedans : on la détend une seconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine dessus & dessous, & on la replie & détend jusqu'à cinq & six fois.

PASTE de Tourtes. *Voyez* TOURTE.

PASTE d'amandes à manger. Echaudez vos amandes, lavez-les dans l'eau fraîche, pilez-les, arrosez-les d'un peu de blanc d'œuf fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange : arrosez-les à mesure que vous les pilez ; tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poële sur le feu, avec du sucre en poudre ; sur une livre de pâte il faut demi-livre de sucre : remuez-le tout jusqu'à ce qu'il ne tienne plus à la poële ; alors mettez-la sur une table avec un peu de sucre en poudre, pour achever de la dessécher.

Cette pâte sert à faire des abaisses pour des tourtes & des tartelettes. Quand on veut l'employer, on la met dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron verd haché, un peu de sucre, quelques jaunes d'œufs, le tout pilé.

PASTÉS DE VEAU. Coupez en trois une rouelle de veau, lardez-la de moyen lard, dressez-la en pâte fine sur un godiveau ; garnissez-la de champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichauts, lard pilé : assaisonnez de sel, poivre & fines épices ; couvrez votre pâté de la même pâte ; faites-le cuire deux heures ; dégraissez-le ; mettez-y un coulis clair de veau : on peut le servir chaud.

PASTÉ DE DINDONS. Vuidez vos dindons, retroussez-les, battez-les sur l'estomac, lardez-les de gros lard assaisonné : prenez les foies, hachez-les avec persil, ciboule, fines herbes, truffes, champignons : pilez le tout, farcissez-en vos dindons, & gardez un peu de farce. Faites votre pâte, dressez le pâté, mettez la farce sur l'abaisse ; arrangez vos dindons, assaisonnez-les, mettez-y une feuille de laurier, couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & de l'autre partie de l'abaisse. Le pâté étant cuit, ôtez les tranches de veau & de lard, & faites-y un ragoût de champignons & de ris de veau. On le sert chaudement.

PASTÉ DE JAMBON. Otez la peau ou couenne d'un Jambon, coupez le manche, levez les os du milieu, enveloppez le jambon de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Etant ainsi couvert, mettez-le à la braise, un couvercle par-dessus, & faites-le cuire environ douze heures dans un four qui ne soit pas trop ardent : étant cuit, laissez-le refroidir dans la marmite.

Dans le temps qu'il cuit, faites une grosse pâte avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau, de la farine : prenez un grand plat, faites-y un grand bord autour avec cette pâte : le bord doit en être épais, afin qu'il puisse se soutenir : on façonne ce rebord comme on veut ; on le fait cuire dans le four. Ensuite retirez le jambon avec le jus qu'il aura rendu ; remplissez les vuides avec des tranches de bœuf & de la graisse. On peut le poudrer de chapelure de pain, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge.

PASTÉ de Canard froid. *Voyez* CANARD.

PASTÉ de Perdrix. *Voyez* PERDRIX.

PASTÉ EN POT. Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un lievre, d'une perdrix, une noix de veau, & demi-

livre de jambon ; hachez bien le tout avec champignons ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, persil, ciboule, basilic, échalottes, fines épices ; hachez & mêlez bien cet assaisonnement ; mêlez-y quatre livres de lard, & six jaunes d'œufs avec les blancs fouettés ; ensuite mettez votre hachis dans une marmite garnie de bardes de lard ; fermez la marmite d'une feuille de papier & de son couvercle ; faites cuire le tout à petit feu, l'espace de vingt heures : laissez-le refroidir, ôtez-en les bardes ; dressez-le dans un plat, & le servez pour entremets.

PASTÉS, PETITS PASTÉS. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée : ensuite hachez un peu de rouelle de veau & moëlle de bœuf, avec persil, ciboule, champignons ; ajoutez-y deux œufs, avec sel & poivre : délayez cette farine avec un demi-septier de crême. Faites ensuite de petites abaisses de la pâte ci-dessus, mettez-les sur des moules à petits pâtés ; étendez de petits morceaux de farce sur chaque abaisse, & couvrez cette abaisse d'une autre, & dorez-la ; faites de même à chacun, & mettez-les au four.

Les tartelettes se font de même, si ce n'est qu'au lieu de cette farce, on y met de la crême pour les tourtes.

PATIENCE. Espece d'oseille fort grande & fort aigre : on la cultive de même que l'oseille. Il y a encore la patience sauvage, qui croît dans les terres incultes : les feuilles ressemblent à celles de l'oseille, mais elles sont plus longues. Sa racine est apéritive & laxative, on s'en sert en tisane dans les maladies qui viennent d'obstruction. Sa décoction purifie le sang. Le suc de sa racine est bon contre la gale, les dartres, les rousseurs, & autres vices de la peau.

PATRON. On appelle ainsi celui qui a fondé, bâti, ou doté une Eglise : en conséquence de ce, il a droit de présenter à l'Evêque un Ecclésiastique pour desservir l'Eglise : il doit avoir la premiere place dans le Chœur parmi les Laïques ; le Pain bénit, l'Eau bénite, & être nommé expressément dans les Prieres du Prône, & il a droit de sépulture dans le Chœur.

PASTURAGES (les) sont des fonds de terre qui n'ont pas besoin de culture pour porter une grande quantité d'herbages, avec lesquels on engraisse les bestiaux. Les fonds gras, & naturellement abreuvés d'eau, s'appellent pacages, & les fonds secs s'appellent pâtures ou pâtis. Il y a un nombre infini de pacages dans la Basse-Normandie, la Bretagne, le Berri, le Poitou, parce que ce sont des Pays gras : les Habitants y mettent quantité de bestiaux maigres, bœufs, vaches, chevaux, moutons, & ils les y renouvellent trois fois par an. Cependant on y met plus ou moins de bestiaux, selon la force & la quantité de la pâture : sur quoi il faut remarquer que soixante bœufs consomment autant que cent vaches, & un cheval autant que trois vaches. Ces pacages sont des biens qu'on loue le mieux & le plus facilement ; mais ce ne seroit pas entendre ses intérêts de les louer, lorsqu'on a assez de facultés pour y mettre des bestiaux pour son propre compte : car alors le produit est triple, & on peut retirer son fonds avec un

gain honnête, jusqu'à deux ou trois fois par an ; cependant il est bon de réserver en foin une partie de ces pâtures, pour nourrir les bestiaux en hiver.

On doit d'abord mettre les bestiaux dans les moindres pâturages, pour qu'ils s'y purgent ; ensuite dans d'autres plus substantiels, & enfin dans les plus succulents, où ils achevent de s'engraisser.

Les pacages fournissent plus d'herbes que les autres pâtures, parce qu'ils sont humides de leur propre fond ; ils sont ordinairement pour les gros bestiaux, que l'on y met à la fin d'Avril : & on n'y fait paître que la derniere herbe aux moutons & brebis, c'est-à-dire, sur la fin de Novembre, & après que les bœufs, vaches & chevaux ont pâturé.

L'herbe que paissent les bestiaux dans les pacages leur est infiniment plus salutaire que celle qu'on leur donne dans les écuries & dans les étables.

Quoiqu'on ne seme point les pâtures, il est bon d'y répandre, de temps à autre, les restes & les balayures des greniers à foin, quand ils sont vuides : on doit même leur donner quelques amendements, tels que le parcage des vaches, & pratiquer du moins en partie ce que l'on fait à l'égard des prés, afin que les pâtures soient abondantes. On doit pratiquer tout auprès des pâtures une chaumiere pour le logement des Pâtres, & en quelqu'endroit un peu couvert, pour y mettre à l'ombre les bestiaux pendant les chaleurs.

Comme l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de son suc : que celle qui n'est point mûre n'en a point assez, & que les bestiaux vont toujours à la plus tendre, il faut, pour ménager ses pacages, & afin que toute l'herbe soit pâturée en maturité, & qu'elle repousse ; il faut, dis-je, séparer les pâturages en quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre ; ensorte qu'il trouve dans chaque quartier de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout desquels on les met dans un autre quartier, afin que le premier fructifie, & ainsi successivement. C'est en relevant les terres, & plantant du bois sur les levées, qu'on fait les séparations, ou avec des haies & des saules.

On doit observer que les bêtes à cornes font plus de dégât dans les herbages plantés, & dans les jeunes bois, que les chevaux, parce qu'elles broutent & broussaillent, & rasent l'herbe de plus près.

On peut affermer les pacages suivant l'usage du pays, soit par différents baux, soit en recevant des bestiaux dans les pâturages ; on ne doit souffrir aux pacages, ni chevres, ni moutons, ni cochons.

Lorsqu'on veut profiter de ses pâturages, on peut avoir des bœufs & des vaches, c'est le moyen d'avoir beaucoup de fumier : les engrais du bétail sont lucratifs.

PATURES. On appelle pâtures grasses ou vives, les prés, les pacages ou communes. On entend aussi par ce nom les droits de pâturage que les Communautés d'Habitants ont dans les prés,

les bois dont ils sont voisins, pour y faire paître leurs chevaux & leurs troupeaux dans le temps de la paisson. Lorsque ces pâtures sont des Communes, elles ne sont que pour les Habitants auxquels elles sont communes, & chacun y peut mettre le nombre de bêtes qu'il veut. Outre ces sortes de pâtures, il y a encore les vaines pâtures : on entend par-là tout champ dépouillé, comme les terres à grain après la moisson; les prés, après la dépouille du foin; en un mot, tout héritage où il n'y a ni fruit ni semence; tels que les pâtis, excepté depuis la mi-Mars jusqu'en Septembre, les bois-taillis & les hautes-futaies pour les herbes qui croissent dessous. Chacun a droit de mener paître les bestiaux dans ces sortes d'endroits; & les communes ont introduit ce droit pour maintenir l'abondance des bestiaux. Au reste, chaque Habitant ne peut pas faire paître autant de bêtes qu'il lui plaît; il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il possede dans la Paroisse, à raison d'un mouton par arpent de terre en labour pour les bêtes à laine; à l'égard des chevaux & des bêtes à cornes, il n'y a point de régles établies, mais il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'Habitant qui les envoie paître; car ce droit n'est pas pour ceux qui feroient commerce de bestiaux. La meilleure regle pour cela, est celle qui est établie en plusieurs endroits; savoir, que chaque Paroisse ou Village a son triage distinct, qu'il n'est pas permis d'excéder. En réglant ainsi la vaine pâture par les limites de chaque Paroisse, chacune a le profit du terrein dont elle porte les charges. On permet aux autres Habitants qui n'ont point d'héritage, de faire pâturer une vache, ou deux chevres; mais aucun bétail ne doit pâturer séparément du troupeau de la Communauté.

Un Auteur judicieux, qui a écrit sur l'administration des terres, prétend qu'un Seigneur ne doit rien épargner pour se rédimer des droits dus dans ses bois, tels que le pâturage & le chauffage. S'il peut, dit-il, procurer une autre pâture aux Habitants, en leur accordant une certaine quantité de bois, qu'il livrera tous les ans à chaque ménage, ou en partageant à chaque feu une quantité de terrein, pour lui appartenir en propre, il gagnera beaucoup, car par-là il pourra éloigner de ses bois les bestiaux & la mauvaise administration; mais il faut préalablement faire autoriser la Paroisse à s'assembler, à transiger, & à faire homologuer l'acte.

PAVIE. On appelle ainsi une espece de pêches qui a son mérite, mais bien plus dans les pays chauds, car elles y sont recommandables par leur goût & leur délicatesse; mais aux environs de Paris, les pavies y ont toujours la chair grossiere & coriace. Aussi n'y sert-on qu'en compote le pavie madeleine, & rarement le sert-on cru. Cependant le pavie de Pomponne est renommé, à cause de sa grosseur surprenante & de sa belle couleur : il est rond, son goût est musqué, & son eau sucrée; il mûrit à la fin de Septembre. *Voyez* PÊCHE.

PAVE. 1°. Il y a le gros qui est le pavé de rue & des passages publics, qui a sept pouces en quarré, & qu'on n'emploie

qu'avec du ſable ; 2°. le moyen, ou d'échantillon, qui eſt de la moitié de la groſſeur de l'autre : on en pave les cours à chaux & à ſable ; 3°. le petit, qui n'a que cinq pouces en quarré, & dont on pave les cuiſines à chaux & à ciment. Le prix du pavé de cour à chaux & à ciment eſt de ſept livres la toiſe, à tout fournir par l'ouvrier. Le pavé commun à chaux & ſable, cinq livres dix ſols la toiſe. La ſeule façon de gros pavé, une livre cinq ſols la toiſe. Le petit pavé, à tout fournir par le Bourgeois, vingt ſols la toiſe.

PAVOT. (le) Fleur : il y a le blanc & le noir. Le blanc pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, avec des feuilles longues & larges. Au ſommet des tiges ſont les fleurs diſpoſées en roſes, ou blanches ou purpurines, & ſes ſemences rondes & blanches. Le noir eſt ſemblable au blanc, excepté que ſes fleurs ſont rouges, & ſes ſemences noires.

PAVOT blanc & noir cultivé : plante des jardins. On les diſtingue ainſi à cauſe de la couleur de leur ſemence. Les têtes des pavots blancs entrent dans les remedes ; elles ſont aſſoupiſſantes, calment les douleurs, la toux ; mais la ſemence de pavot eſt peu ſomnifere. *Voyez* DÉCOCTION DU PAVOT BLANC.

PAVOT rouge, ou COQUELICOT. Plante que l'on voit au milieu des bleds : ſa fleur eſt pectorale, adouciſſante : on l'emploie dans les rhumes : on s'en ſert en maniere de thé, ou en tiſane, ou en ſirop.

Décoction de tête de pavot blanc. Prenez un ou deux gros d'écorce de tête de pavot blanc, ſéche & coupée par morceaux ; faites-les bouillir dans une chopine d'eau réduite à demi-ſetier ; paſſez le tout dans une étamine avec légere expreſſion : elle convient dans les inſomnies légeres, & lorſque les malades ſe trouvent inquiets & agités par des mouvements de vapeurs. On en donne trois ou quatre cuillerées dans un bouillon le ſoir, à l'heure du ſommeil.

PAYS GRAS. On appelle ainſi ceux qui abondent principalement en pâturages, comme la Bretagne, la Baſſe-Normandie, le Berri, le Poitou.

PÉAGE. (Droit de) C'eſt un droit ſeigneurial qui ſe prend ſur le bétail ou ſur les marchandiſes qui paſſent, & ce pour l'entretien des chemins & chauſſées. Ce droit eſt encore connu ſous le nom de pontonnage, rouage, travers, leude, &c. Il ne peut être établi que par la conceſſion du Roi, & en vertu de Lettres-patentes. Outre le titre & poſſeſſion de cent ans, pour lever ce droit, il faut qu'il y ait quelqu'ouvrage public que le Seigneur ſoit obligé d'entretenir, comme de réparer un pont, une chauſſée, un grand chemin, l'entretien d'un bac, le curement d'une riviere, &c. Ainſi, lorſque ce droit eſt concédé à temps, il eſt éteint après le tems porté par la conceſſion. En certains lieux, les péages ſont du domaine du Roi ; en d'autres ils appartiennent aux Villes, ou aux Seigneurs. Les péagés ſont obligés de mettre une pancarte bien liſible au haut d'un poteau, à côté du lieu où le péage eſt dû, contenant le Tarif des droits dûs. A

refus de péage, on ne peut saisir que quelque petite marchandise ou denrée, à concurrence du droit.

PÊCHE. La pêche est l'art d'attraper le poisson par le moyen de différents filets. La pêche est un exercice agréable & utile ; elle demande beaucoup de patience, & qu'on observe un grand silence. Cet exercice est même plus lucratif que la chasse : sur quoi il faut savoir que les eaux sablonneuses sont plus fécondes, sur-tout en truites. Les eaux bourbeuses donnent la carpe, la tanche, la perche, le barbeau, le meûnier, l'anguille. On doit avoir soin de nettoyer les lits d'eau, dans les endroits où l'on pêche, de tous pieux & autres embarras qui peuvent accrocher ou déchirer les filets, & observer qu'il faut pêcher en remontant toujours contre l'eau.

Il est d'usage d'observer le droit de pêche dans les rivieres non navigables ; mais on fait toujours les réserves nécessaires pour sa consommation : il y a rarement du profit à en faire l'exploitation par ses mains, tout se consomme en frais.

A l'égard des rivieres navigables, personne n'a droit de pêche sans titre : les Gentilshommes, les Ecclésiastiques & les Communautés ne peuvent pas user de ce droit par eux-mêmes, il faut qu'ils l'afferment.

Il y a sur la pêche la même police que sur la chasse, c'est-à-dire, des regles prescrites par les Ordonnances du Roi, du moins quant à la pêche dans les rivieres navigables, auxquelles tous les Particuliers doivent se conformer. *Voyez* CHASSE & DROIT DE CHASSE, & RIVIERES.

PÊCHER. Arbre fort connu : il est assez petit ; son bois est léger & fragile, ses fleurs sont rouges. Les pêchers qui sont dans un terroir sablonneux & chaud, produisent les plus grosses pêches : cet arbre craint beaucoup le froid. Pour le multiplier, on plante des noyaux de pêches dans un terroir fossoyé, à deux pieds l'un de l'autre, à trois doigts de profondeur, la tête tournée en bas. On doit replanter les rejettons au bout de deux ans, dans une petite fosse, les fumer, leur labourer le pied trois fois, les arroser assiduement : à deux ans les transplanter, les mettre en long dans le fossé, & en laisser sortir seulement un rameau. On les greffe en écusson sur des pruniers de S. Julien, ou de damas noir, ou sur des abricotiers déja greffés : c'est le moyen d'avoir beaucoup de pêches & des meilleures. Lorsqu'ils ont atteint trois ans, on les taille pour le moins deux fois l'an ; la premiere au mois de Mars, & lorsqu'on les voit près de fleurir ; & la seconde depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin : on doit les dépalisser pour les bien tailler : surquoi il est bon de savoir que les branches à fruit & de l'année sont chargées de boutons, & qu'il n'y [illegible] sortes de branches qui donnent le fruit ; car les bran[illegible] n'ont point de boutons.

[illegible]miere taille, on donne aux branches à fruit une lon[illegible]nnable, & on taille les branches à bois au quatrieme [illegible] qu'il en naisse des branches à fruit : le [illegible]orce, c'est-à-dire, les plus grosses à

ſix ou ſept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq. A la fin de Mai, on doit pincer les boutons de toutes les groſſes branches, pour qu'elles pouſſent du bois à fruit. On doit couper, près du gros de l'arbre, les branches gourmandes; ce ſont de groſſes branches de l'année, ou du moins de ſept à huit pouces de long : elles ſervent à garnir l'endroit où elles pouſſent. Lorſque les pêchers ne produiſent plus que de groſſes branches, c'eſt une marque qu'ils ſont vieux, & il faut les arracher, du moins dans les terres légeres, excepté qu'ils euſſent pouſſé quelques branches gourmandes qui peuvent les rajeunir : il faut les tailler à un bon pied de long.

La ſeconde taille ſe fait pour délivrer l'arbre des branches inutiles qui l'épuiſeroient, ou même du trop de fruit : on taille en même-temps tout le bois ſec & languiſſant, & celui qui eſt attaqué de gomme. Lorſque certains pêchers paroiſſent languir, il y a des gens qui conſeillent de les arroſer de lie de vin vieux, mêlée avec de l'eau, & entaſſer de la terre au pied, en arroſant l'arbre le ſoir, & le mettant à couvert de l'ardeur du ſoleil.

Après la taille, & lorſqu'ils ſont en fleur, on doit, 1°. les garantir de la gelée & des roux-vents du mois d'Avril, par des paillaſſons juſqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le temps eſt doux. 2°. Lorſque le printemps eſt ſec ou froid, on doit les déchauſſer, & y jetter deux ſceaux d'eau, les recouvrir de leur terre, & continuer à les arroſer; ce qu'on doit faire auſſi dans les grandes chaleurs de l'été, en y jettant la valeur d'un demi-ſceau d'eau à chaque pied. 3°. Si les pêches ſont nouées, il faut ôter de l'arbre, au mois de Mai, le trop de fruit, & en laiſſer peu ſur les branches foibles; ce qu'on pratique ſur-tout à l'égard de ceux qui portent de gros fruits. 4°. On doit ôter avec des ciſeaux les feuilles qui ſont ſur les fruits, pour les découvrir & les mettre à l'air, mais ſeulement quinze jours avant leur maturité.

Nouvelles obſervations ſur les Pêchers.

Des perſonnes intelligentes, qui ont fait diverſes expériences ſur ces ſortes d'arbres, en raiſonnant, d'après ce qu'elles ont vu de leurs yeux, prétendent que le pêcher eſt un arbre plus aquatique que les autres qu'on éleve dans les vergers; qu'ainſi les arroſements fréquents, ſur-tout en été, lui ſont indiſpenſables, tant pour faire croître l'arbre que pour lui faire produire de beau fruit; & que, quand il eſt dans un terrein ſec, & qu'on n'arroſe pas, il y doit bientôt périr. 2°. On a éprouvé que dans les terreins gras, un peu humides ou argilleux, cet arbre devient plus gros, dure davantage, & donne du fruit avec plus d'abondance que dans les fonds ſecs & ſablonneux. 3°. On a conclu de ces mêmes expériences, que ſi, au lieu de planter & de greffer les pêchers, on les faiſoit venir ſimplement de noyaux, & à plein vent, le long de grands murs qui les miſſent à l'abri du Nord, & qu'on arroſât la terre dans les grandes ſéchereſſes, ces arbres en viendroient mieux, & le fruit en ſeroit plus beau & plus abondant : ce ſont des choſes qui méritent qu'on en faſſe des eſſais.

Nouvelle méthode pour regarnir les vieux Pêchers d'un espalier.

On fait ce regarni avec de jeune bois, depuis les deux tiers de la hauteur de chaque arbre jusqu'aux pieds. Cette sorte de greffe est simple & facile ; elle est appuyée d'un côté sur le principe des marcottes, & de l'autre sur celui de la circulation & du bénéfice de la seve. On doit élaguer & retrancher entiérement toutes les branches gourmandes dont l'arbre se trouve surchargé & épuisé, & leur substituer de jeunes branches à fruit en quantité suffisante pour pouvoir garnir le mur contre lequel le pêcher est palissadé. Cette substitution se fait de la maniere suivante : après avoir suffisamment élagué l'arbre que l'on veut regarnir, on le perce jusqu'au cœur en divers endroits, à distances convenables, avec une vrille d'une grosseur proportionnée au diamettre du jeune bois que l'on veut substituer aux branches retranchées. Pour cet effet, on doit tenir la vrille dans une position oblique, en lui faisant former avec l'arbre un angle aigu, dont le sommet soit en bas. Le trou qui approche le plus du pied de l'arbre, doit toujours se trouver au moins à un pouce au-dessus de la superficie du terrein, de maniere que la partie entamée ne puisse jamais être recouverte de terre. On doit avoir près de soi de jeunes branches à fruit d'une grosseur convenable, qui ne font que d'être séparées du tronc sur lequel on les a choisies, & on les fait entrer jusqu'au fond de la douille ; en sorte que le bout du jeune bois puisse toucher à la moëlle de l'arbre ; il faut auparavant avoir dépouillé de son écorce la partie de la jeune branche qui doit s'adapter dans le trou, & l'y assujettir de façon que les écorces, tant du sujet à greffer que de la branche que l'on vient de lui confier, se puissent exactement toucher dans toutes leurs parties : on doit pour cela ouvrir proprement l'écorce de l'arbre tout autour du trou, & y introduire en dessous un peu de celle du jeune bois, à-peu-près de la même maniere qui se pratique pour la greffe en écusson. On consolide ensuite cette greffe avec un peu de terre grasse, & mieux encore avec de la cire molle, dans la vue d'empêcher qu'aucun air ou humidité étrangere ne pénetre dans les vuides insensibles, qui peuvent d'abord se trouver entre les deux bois réunis. Les pêchers, ainsi renouvellés par cette sorte de greffe, produisent des fruits en quantité, sans interruption, de haut en bas ; au lieu que précédemment, ils ne rapportoient que quelques fruits à l'extrémité de leurs branches. L'Auteur de cette nouvelle sorte de greffe prétend qu'en la mettant en usage, toute espece d'arbre quelconque peut changer de nature dans l'espace de deux mois sans quitter sa premiere forme, & sans avoir souffert aucune interruption de fleurs ou de fruit, suivant la saison dans laquelle on a fait cette opération. En pratiquant cette sorte de greffe, on peut disposer les branches de son arbre à volonté, de maniere à les pouvoir palissader avantageusement, & à leur donner la forme d'un bel éventail, & se procurer, dès la même année, un arbre à rapport, capable de remplacer utilement l'ancien.

PÊCHES (les) sont le fruit le plus délicieux à manger crud. Il y a un grand nombre d'especes de pêches : voici les noms des plus connues, avec leurs differentes qualités : 1°. l'avant pêche ; elle est petite, elle a l'eau sucrée & musquée. 2°. la pêche de Troyes ; elle est grosse, rouge & ronde, d'un goût relevé, mûrit au mois d'Août. 3°. L'Alberge, peu grosse, a la chair jaune. 4°. La vineuse, grosse & ronde, d'un rouge brun foncé, d'un goût fin & délicieux ; on la mange a la mi-Septembre. 5°. La mignonne, un peu grosse, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort belle en couleur, a la chair fine & fondante, l'eau sucrée, le noyau petit, mûrit à la mi-Août. 6°. La pêche-madeleine, grosse, ronde, rouge du côté du soleil, blanche de l'autre, a la chair fine, l'eau sucrée, le goût relevé, le noyau petit, sans aucun rouge, mûrit a la mi-Août. 7°. La pêche chevreuse, grosse, d'un coloris rouge, a la chair fine & sucrée, la figure un peu longue, mûrit au mois d'Août. 8° La royale, un peu grosse, plus tardive, mûrit en Octobre. 9°. La bourdine, assez grosse, d'un rouge obscur, est mûre en Septembre. 10°. La violette, hâtive, petite, sa chair parfumée, son eau vineuse : elle est fort estimée, bonne a la mi-Septembre. 11°. La chancelliere, plus longue que ronde, d'un beau rouge, la peau fine, l'eau sucrée. 12°. La pêche admirable, grosse & ronde, l'eau sucrée, d'un beau coloris, le goût vineux, sa chair fine & fondante, le noyau petit, mûrit au commencement de Septembre. 13°. Le pavie blanc, ressemble à la madeleine blanche, mais sa chair est ferme, tient au noyau, d'un fort bon goût, mûrit à la fin d'Août. 14°. Le pavie rouge de Pomponne, fort gros, d'un beau coloris, rond, d'un rouge incarnat, le goût musqué, l'eau sucrée, mûrit au commencement d'Octobre. 15°. Le brugnon violet ; il est lissé, sa chair ni tendre ni dure ; il est fort bon quand il est un peu ridé, mûrit à la fin de Septembre.

Il y a encore la pêche nivette ou veloutée, qui est d'une belle grosseur ; c'est une des meilleures pêches : la pêche persique, qui est d'un goût merveilleux ; la bellegarde, la violette tardive, l'abricotée, la pêche de Pau. Toutes ces pêches se mangent à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre.

Une bonne pêche doit avoir la chair un peu ferme, & cependant fine, ce qui paroit quand on ôte la peau : elle doit être fondante à la bouche, avoir une eau douce & sucrée, un goût vineux & musqué, & le noyau petit. On connoît la maturité d'une pêche, lorsqu'elle tient très-peu par la queue, lorsqu'elle a un beau coloris d'un côté, & qu'elle est jaunâtre de l'autre, sans mélange de verd. Les pêches ne mûrissent point hors de l'arbre, comme quelques autres fruits : cependant, en les mettant dans la serre un jour ou deux, elles acquierent un certain frais qui les rend plus agréables.

Pour confire des pêches à l'eau-de-vie : 1°. choisissez les plus belles, & sans taches ; cueillez-les avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, & dans la chaleur du jour : essuyez le duvet, fendez-les jusqu'au noyau ; mettez votre sucre dans une poële à confitu-

re, & de l'eau à proportion, & clarifiez-le. Le sirop étant fait à moitié, & dans le temps qu'il est bouillant, mettez dedans la moitié de vos pêches, laissez-les blanchir; mais ayez soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage; tirez-les promptement avec l'écumoire à mesure qu'elles blanchiront; laissez-les égoutter sur une table couverte d'un linge, exposez-les sur leur entaille. Pendant ce temps-là achevez le sirop, faites-le réduire prêt à candir, puis retirez-le, passez-le dans un tamis, laissez-le refroidir. Alors mettez en pareille quantité, moitié esprit-de-vin & de sirop; arrangez les pêches dans les bouteilles, & achevez de remplir les bouteilles de sirop & d'esprit-de-vin : lorsqu'elles tomberont au fond, elles seront bonnes à manger.

La recette pour un cent de pêches, & environ une douzaine au-delà pour remplacer celles qui peuvent se perdre au blanchissage, est de huit livres de sucre pour faire le sirop, avec six pintes d'eau & quatre pintes d'esprit-de-vin, pour être mêlées avec le sirop. Afin de bien faire le sirop, observez que, lorsque le sucre sera fondu & le sirop prêt à bouillir, il faut le clarifier avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés, mais employés par quart.

Lorsqu'il sera clarifié avec cette moitié de blancs d'œufs, il faut blanchir les pêches, comme il a été dit, puis achever le sirop, jusqu'à ce qu'il commence à candir, & mettre le reste des blancs d'œufs pour achever de le clarifier; puis le laisser refroidir, & mêler alors l'esprit-de-vin.

Maniere de faire sécher & conserver des pêches, principalement pour ceux qui en recueillent beaucoup. 1°. On doit faire choix pour cela de l'abricotée ou admirable jaune, ou de l'alberge jaune, & rarement des autres especes; on doit les cueillir à l'arbre bien mûres : celles-ci valent mieux que celles qui sont tombées. 2°. Les fendre par le milieu, ôter le noyau, les peler, les mettre sur un plat, les applatir un peu avec la main, les laisser en cet état pendant douze heures. Ce tems écoulé, ramasser dans un vase tout le sirop qu'elles auront jetté, l'assaisonner avec du sucre, de l'eau-de-vie, un peu de cannelle & de girofle : une demi-livre de sucre & une chopine d'eau-de-vie suffisent pour chaque livre de sirop : on doit laisser infuser le tout sur des cendres chaudes pendant dix ou douze heures. Cela fait, arranger les pêches sur des claies propres, puis les mettre dans un four, dont la chaleur soit fort douce, & qui ne soit chauffé qu'avec du sarment de vigne : après un certain temps, les en retirer, & les tremper l'une après l'autre dans le sirop préparé; les remettre ensuite sur les claies, sans qu'elles se touchent, & les renfermer de nouveau avec la même chaleur douce; les en tirer après quelque-temps, & les tremper encore dans le sirop. On réitere la même chose, une troisieme fois, jusqu'à ce que les pêches paroissent suffisamment seches; ce que l'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de brun incarnat, & que leur chair est ferme & reluisante; alors on les serre dans des boîtes de sapin, propres & garnies de papier, & dans un lieu sec : elles se conservent pendant un temps considérable.

Les abricots se conservent de même, mais on ne les ouvre point. Tous ces fruits ainsi préparés, sont excellents à manger, & sont d'une grande ressource dans la saison où les autres manquent.

Compote de Pêches qui ne sont point trop mûres. Coupez en deux une demi-douzaine de ces pêches, ôtez-en le noyau, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, puis jettez-les dans une eau bouillante; faites-leur prendre deux ou trois bouillons seulement; tirez-les pour les faire égoutter sur un tamis; ôtez-en la peau, & les mettez au petit sucre clarifié, prendre deux bouillons sur le feu; écumez-les, & dressez-les sur une porcelaine avec leur sirop, que vous aurez passé par un tamis.

Compote de Pêches bien mûres. Après les avoir pelées & jettées en eau fraîche, mettez du sucre un peu clarifié dans une poële, mettez vos pêches dedans; couvrez-les d'une assiette, & les faites cuire sur un feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient mollettes.

Marmelade de pêches. Prenez des pêches-madeleines bien mûres, pelez-les, ôtez les noyaux, faites-les dessecher: de six livres, réduisez-les à quatre; faites cuire quatre livres de sucre à la plume, mettez vos pêches dedans, faites-leur prendre encore cinq ou six bouillons sur le feu; & lorsque la marmelade est froide, empotez-la.

PÊCHERIE. On appelle ainsi des endroits stables, & où l'on prend du poisson. On les construit sur les rivieres poissonneuses, & on les fait ou de charpente, ou de cloisonnage, ou avec de simples claies, eu égard à l'abondance du poisson: on y pratique des réservoirs dans le bas. On appelle bordigues les pêcheries ou espaces retranchés de roseaux sur le bord de la mer. On appelle madragues, celles qui sont faites de cables ou de filets pour prendre le thon. On appelle parcs les pêcheries construites sur le bord de la mer, avec bois, pierres, claies, filets, pour y prendre le poisson que le flux amene.

PELOUSE de gazon. *Voyez* TAPIS.

PENSÉE, fleur. C'est une espece de violette, dont les fleurs sont bleues, ou purpurines, ou blanches, ou jaunes: on la cultive dans les jardins; elle fleurit en Avril & dans tout l'Eté.

PEPIE, maladie des oiseaux. On appelle ainsi un mal qui vient au-dedans de leur bec. Pour les en guérir, il faut, au lieu de leur eau ordinaire, leur donner de la graine de melon trempée dans de l'eau bien claire, & cela pendant deux ou trois jours.

PÉPINIERE. Lieu où l'on éleve une multitude de jeunes plantes destinées à remplacer les arbres morts, ou ceux qu'il faut arracher. Les plantes viennent les unes de pepin ou de noyau, qu'on appelle arbres francs, & qui ont besoin du secours de la greffe, parce qu'ils sont sauvages; les autres sont des rejettons appellés boutures, qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons: ceux-ci sont des plantes dont les fruits sont âpres & de mauvais goût. Voici les quatre différentes sortes de pépinieres.

1°. Pépiniere de semence & de fruits à pepin: on les appelle ainsi, parce qu'on y éleve de petits arbres par la voie du pepin

& de la graine. Pour cet effet, les pepins doivent être pris sur des fruits bien mûrs, & être gardés en lieu sec avant de les employer. Les graines doivent être de la même année, rondes & pleines en dedans : celles qui, mises dans l'eau, vont au fond, sont les meilleures. Avant de semer les pepins & les graines, on doit les faire tremper toute une journée dans de l'eau où l'on a mis un peu de nitre, pour faciliter la germination. Au mois de Mars on seme les pepins à plein champ, ou par rayons espacés d'un pied; on doit les recouvrir de terre, y répandre du fumier, les sarcler quand ils commencent à pousser, & leur donner ensuite de légers labours. Au bout de deux ans, on les transplante en une autre pépiniere, & on les met par rang à deux pieds l'un de l'autre.

2°. La Pépiniere des fruits à noyau, c'est-à-dire, qui viennent par la voie de noyau. On n'éleve ordinairement par cette voie que l'amandier, & on se sert de celle de la greffe pour les pêchers, abricotiers, cerisiers & pruniers, que l'on ente sur d'autres sujets, parce que la voie du noyau est la plus longue : à la vérité, il y a des pêchers, tels que la pêche violette, & des pruniers francs, tels que le damas noir, qui viennent assez bien de noyau sans être greffés, mais toutes les autres especes veulent être greffées.

3°. La Pépiniere des plants champêtres. Pour cet effet, on doit cueillir depuis Septembre jusqu'en Décembre, les graines de tilleul, frêne, érable, hêtre, &c. A l'égard de l'orme, on en cueille la graine au mois de Mai, & on la seme en même-temps. On seme ces diverses graines en planches, lorsqu'on ne veut pas les semer pour demeurer en place, & on les leve ou bout de deux ans pour les replanter en pépiniere, à un pied de distance l'une de l'autre. Quant au chêne, on le seme pour demeurer en place; car il réussit difficilement étant transplanté. A l'égard des arbres verds, comme les ifs, les houx, pins, sapins, il vaux mieux les élever de bouture que de graine. Pour les noix, noisettes, glands, châtaignes, on les ramasse dans les mois d'Octobre & Novembre, on les fait germer pendant l'hiver dans des mannequins sur des lits de sable, & on les plante au printemps.

4°. La Pépiniere de plants enracinés. On entend par-là tout plant formé, comme rejettons, boutures, sauvageons, &c. que l'on destine pour greffer tels & tels sujets : mais il faut pour cela savoir choisir les différents plants, & à quels arbres ils conviennent pour la greffe. Ainsi, lorsqu'on veut avoir des poiriers & des pommiers francs à haute tige, on doit choisir les sauvageons de poiriers & de pommiers d'un an seulement. 2°. Pour les pommiers destinés en espaliers ou en buissons, on prend du plant de pommiers de paradis. 3°. Pour les poiriers que l'on destine de même, il faut du plant de coignassier. 4°. Pour les pêchers, abricotiers & pruniers, il faut du plant de jeunes pruniers de damas noir & de Saint-Julien : à l'égard des abricotiers, on doit choisir les pruniers qui rapportent les plus grosses prunes, & pour les pruniers, on peut prendre du plant de toutes sortes de pru-

niers, à l'exception de ceux qui portent des prunes âpres : 5°. pour les ceriliers, il faut les rejettons des merisiers blancs & rouges : enfin, pour greffer de grosses griotes, il faut du plant de cerisier : à l'égard de l'amandier, on n'en plante point en pépiniere, parce qu'il ne reprend point étant replanté ; ainsi on l'éleve dans la place où il doit demeurer.

Lorsqu'on a fait choix du plant, on le plante au mois de Novembre, & dans les terroirs humides, au mois de Février : en l'un & en l'autre toujours par un beau temps, sur le terrein destiné pour pépiniere. Ce terrein doit avoir été defoncé de deux pieds & demi de fond dans sa surface, & dressé de niveau par planches de dix à douze pieds : la qualité de la terre doit être de moyenne qualité, c'est-à-dire, ni trop maigre ni trop grasse. On plante ces rejettons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, espacées de trois pieds, & dressées de maniere que l'un des bouts regarde le Midi, l'autre le Septentrion. Lorsqu'on plante des sauvageons de poiriers & de pommiers francs, élevés de pepin, il faut couper la moitié de la racine du plant, & en rogner environ sept pouces de haut, & espacer chaque brin de sept a huit pouces. Lorsqu'on plante des coignassiers enracinés ou autres plants destinés à élever des arbres nains, il faut les espacer à deux pieds l'un de l'autre, & les couper à deux ou trois pouces de terre, pour qu'ils repoussent de jeune bois sur lequel on puisse greffer. A l'égard du pommier de paradis, on ne le coupe qu'à un pied & demi de terre.

Ces diverses pépinieres veulent être cultivées avec soin. 1°. Au mois de Mai on ébourgeonne les sauvageons de poirier ou de pommier qui commencent à pousser, en sorte qu'on ne laisse qu'un bourgeon sur chaque brin. Vers le mois de Juin, on laboure la pépeniere avec un fer de bêche, & dans le milieu du rayon seulement pour ne pas offenser les racines, & puis on couvre la terre de fougere : vers le mois de Novembre on doit déchausser le plant, c'est-à-dire, y faire autour une espece de rigole ; au mois de Mars suivant, labourer la pépiniere, & mêler la fougere avec la terre. 2°. Si elle n'avoit pas bien profité, on y répand du fumier à demi pourri avant de la labourer. 3°. Emonder les sauvageons lorsqu'ils commencent à former leurs tiges, c'est-à-dire, qu'on doit couper toutes leurs branches, & ne leur laisser que sept ou huit pouces de haut. Ces divers plants étant ainsi cultivés, on peut les greffer à leur troisieme ou quatrieme année : on leur coupe aussi tous les ans toutes les branches qui sont au-dessous du montant, pour les entretenir droits, & qu'ils fassent de belles tiges ; à sept ou huit ans, on peut les employer pour remplacer quelque place vuide.

On éleve encore les arbres en mannequin comme en pleine terre. *Voyez* MANNEQUIN.

Le terrein de la pépiniere des arbres fruitiers ne doit pas être plus fertile que celui du jardin ; car, s'il l'étoit, les arbres ne réussiroient jamais quand on les transplanteroit ; ainsi il faut avoir attention de les planter d'un terrein médiocre dans un meilleur.

Transplantation des arbres de la Pépiniere. *Voyez* ARBRES.

PEPINS. *Voyez* PEPINIERE.

PERCE-OREILLE. Petit insecte long & poli, qui a deux petites cornes à la tête & une queue fourchue. Ils sont nuisibles aux fleurs des arbres, particuliérement aux pêchers & abricotiers. Pour les détruire, on n'a qu'à suspendre aux arbres quelques cornes de bélier, dont l'odeur attire ces insectes; ils entrent dedans; &, comme ils n'en peuvent sortir qu'avec peine, on vuide ces cornes tous les jours, & on écrase les perces-oreilles.

PERCE-PIERRE, ou Passe-pierre. Plante qui sert de fourniture en salade, & ressemble fort au thym; on la seme sur couche ou dans un pot plein de terreau; deux mois après on la replante en bonne exposition: plus on la coupe, plus elle repousse: cuite dans le vin, elle est bonne à ceux qui ont la fievre ou le calcul, car elle brise la pierre dans les reins.

PERCHE. Poisson d'eau-douce, de couleur bigarrée sous le ventre, & ayant tout le reste du corps cendré, avec quelques bandes noirâtres. Elle a sur le dos deux arrêtes pointues, dont la piquure est dangereuse aux poissons & aux hommes. La perche fait du dommage dans les carpieres: elle se nourrit dans les rivieres, & a le trait d'aileron fort vîte. On la pêche à l'amorce, composée de foie de chevre.

Les perches sont d'un goût délicat & d'un bon suc: ce poisson est fort estimé.

On en peut faire un ragoût à la sausse aux moucherons, passée au blanc avec de la crême: on en met aussi en filets & concombres comme les soles; on les coupe en filets quand elles sont écaillées, & qu'elles ont cuit un bouillon.

PERCHE, mesure. La perche, selon la mesure la plus commune, est de dix-huit pieds de long, qui font trois toises courantes, a six pieds chacune. En quelques endroits elle a vingt pieds. La perche de vingt-deux pieds, qu'on appelle la mesure du Roi, sert pour arpenter les bois. Quand on dit qu'une perche a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur, & qu'elle a autant de largeur, de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera que la perche aura 324 pieds en superficie.

PERDRIX, (la) espece de gibier-plume, fort connu & fort estimé pour la table. On les distingue ordinairement en rouges & grises: les rouges sont ainsi nommées, parce qu'elles ont le bec & les pieds rouges: elles sont les plus belles & les plus grosses. Les grises sont moins grosses; mais elles passent pour avoir le fumet plus fin que les rouges.

Chasse de Perdrix. Pour la faire bonne, cinq ou six Chasseurs sont nécessaires avec des chiens dressés à cet effet. Un des Chasseurs bien monté doit mener la quête, & toujours contre vent. A sa droite il doit avoir un Piqueur à cheval, & à sa gauche un autre, deux autres derriere; tous à des distances considérables, mais a pouvoir s'entendre, & marchant dans le même ordre & éloignement. Lorsque les perdrix partent, le Quêteur crie: *Remarque;* les Piqueurs jugent de l'endroit où elles peuvent aller.

L'adresse

L'adresse du Quêteur est de suivre sans relâche les perdrix au repartir, & de tâcher de les faire aller contre vent & contre mont, pour leur faire perdre leur force : après trois vols, elles ne peuvent manquer de tomber, & on les tue facilement.

Les chiens de taille médiocre sont les meilleurs pour cette chasse ; il faut qu'ils chassent légérement & haut le nez, sans s'entresuivre ni aller de toute leur force, mais quêter en haie, & être dressés de maniere que, quand on court à la remise, ils ne fassent pas repartir la perdrix avant qu'on y arrive.

On peut les chasser aussi avec un reclin qui est fait en forme de tambourin, dont on touche le matin sur quelque colline : les perdrix ne manquent pas d'y répondre, & on les prend avec un oiseau de proie, ou avec le fusil & des chiens, ou avec le tramail, qui est un filet.

On les prend aussi au traîneau avec des halliers, colliers ou lacets ; à l'appas, au trébuchet, au leure, avec la tonnelle, à la pochette, &c.

Pour peupler une terre de perdrix, il faut, 1°. les épargner, elles & leurs petits, depuis la fin de l'hiver jusqu'en Juillet ; 2°. exterminer les mâles le plus que l'on peut, parce qu'ils portent préjudice aux perdrix quand ils sont appariés, car ils les empêchent de couver, ou ils cassent leurs œufs ; 3°. détruire, le plus qu'on peut, les bêtes carnassieres & les oiseaux de proie ; 4°. avoir l'attention de chasser au loin ; 5°. dans les mois de Mai & de Juin, & lorsqu'elles font leurs œufs, chasser dans quelque lieu écarté du manoir, prendre tous les œufs qu'on peut trouver, les donner à couver à une poule, sans mêler une couvée avec l'autre, afin qu'ils éclosent tous dans le même-temps : au reste, il ne faut pas que les œufs aient été trouvés auprès de votre maison, dès que vous desirez que les perdreaux qui en viendront soient privés & ne quittent pas la poule.

Autre maniere de repeupler une terre de perdrix. Faites construire une voliere de vingt-cinq à trente pieds, avec un plancher chargé de quatre doigts de terre, sur laquelle sera la voliere, couverte de chaume ou de tuile bien fermée ; laissez-y une fenêtre exposée au soleil du matin ; du dessus de la voliere, vous en pouvez faire des poulaillers. Mettez dans cette voliere, en divers endroits, quatre ou cinq petits monceaux de terre jaune, hauts d'un pied, & de deux de large : cela fait, garnissez la voliere de perdrix, ou par des œufs de perdrix qu'on achete des Paysannes qui vont arracher l'herbe dans les champs, & faites-les couver par des poules communes, ou par des perdreaux que l'on prend au printemps avec des petits filets appellés halliers : ce qui se pratique ainsi.

On a pour cela une femelle de perdrix, qu'on nomme chanterelle : on la pose au bout d'un sillon de bled, &, à dix pas plus avant, on tend le filet dont on vient de parler. Le mâle vient au cri de la chanterelle, & se prend. On peut les prendre encore à l'aide d'un trébuchet, ou tel autre filet, & on les met à mesure dans la voliere, ou bien encore en faisant une tonnelle avec

laquelle on prend toutes les compagnies ſuperflues qui ſont dans les bois. Nourriſſez vos perdrix de froment & d'orge, ayez ſoin qu'elles aient de l'eau fraîche en divers petits vaiſſeaux, elles deviendront bientôt graſſes. Tenez un compte de la quantité des mâles ſuperflus, & au printemps laiſſez aller ceux-ci les uns après les autres, en les portant dans des endroits où l'on ſait qu'il n'y en a point.

On diſtingue les perdreaux des perdrix, en ce que les perdrix ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires : les perdreaux ont la plume de même, & un peu de blanc au bout.

Pour tuer les perdrix, on ne les ſaigne point, il ſuffit de leur écraſer la tête. La chair de perdrix jeune & d'un bon fumet, eſt fort nourriſſante & de bon ſuc ; elle fait un aliment ſolide, & convient à toutes ſortes de gens, & ſur-tout aux convaleſcents : il ne faut pas la manger fraîchement tuée.

Maniere de manger les Perdrix.

1°. Les perdreaux ſe doivent manger rôtis : on les vuide, on les pique : on les fait cuire de belle couleur. On peut cependant les ſervir en entrée, en faiſant une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de ſel, perſil, ciboule hachés : on coud la fente par laquelle on a introduit la farce ; on leur trouſſe les pattes, on les fait refaire dans la caſſerole avec un peu de beurre, & on les fait cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier : étant cuits, on leur fait une ſauſſe telle qu'on veut, comme à la carpe, aux truffes, &c.

Les perdrix, & ſur-tout les veilles, peuvent être accommodées de différentes façons ; 1°. à la braiſe, que l'on fait comme celle de la langue de bœuf : 2°. au jambon ; pour cet effet, prenez les foies, pilez-les dans le mortier avec lard rapé, ciboule, perſil haché, ſel, poivre, fines épices, le tout pilé : garniſſez vos perdrix de cette farce, mettez-les à la broche ; coupez du jambon maigre par petites tranches ; garniſſez-en le fond d'une petite caſſerole, couvrez-la. Lorſqu'il veut s'attacher, mettez-y une pincée de farine, remuez ſur le fourneau, mouillez de jus : laiſſez-le mitonner à petit feu, liez-le d'un coulis, qu'il ait de la pointe : vos perdrix étant cuites, mettez-les dans un plat, garniſſez-les de tranches de jambon, & jettez la ſauſſe par-deſſus. 3°. En filets, c'eſt-à-dire, qu'étant cuites à la broche, on les coupe par filets ; on les paſſe dans une caſſerole avec du lard fondu & des champignons ; on les mouille de jus de veau, on les fait mitonner à petit feu, on les dégraiſſe, on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

Maniere de faire rôtir les Perdrix.

Etant plumées & vuidées, ficelez-les, faites-les refaire ; épluchez-les bien, piquez-les de menu lard, pliez-les d'une feuille

de papier, embrochez-les, faites-les cuire à petit feu : étant presque cuites, ôtez le papier pour leur faire prendre une belle couleur.

Terrine de perdrix au coulis de lentilles. Vuidez & troussez vos perdrix ; faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon, mettez-les cuire à la braise, c'est-à-dire, dans une casserole que vous garnissez de tranches de veau, & d'un peu de jambon, avec oignon, carottes & panais coupés par tranches : mouillez de bouillon & de jus lorsque le tout veut s'attacher ; ajoutez-y quelques champignons, ciboule, persil : quand il a bien mitonné, ôtez les tranches de veau, & mettez-y à la place un peu de l'entilles cuites à part : pilez la carcasse d'une perdrix cuite à la broche, & dont vous avez ôté les blancs ; délayez-la dans le coulis de lentilles, & passez ce coulis à l'étamine : les perdrix étant cuites, retirez-les de la casserole, faites-les égoutter, dressez-les dans une terrine, & jettez-y dessus le coulis.

Pâté de perdrix. Vuidez vos perdrix, troussez-les, gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule, le tout haché : pilez les foies avec lard rapé, assaisonnez-les de sel, poivre, farcissez-en le corps des perdrix : faites une abaisse de pâte, mettez-y dessus un lit de lard pilé avec l'assaisonnement ci-dessus & une feuille de laurier ; mettez-y vos perdrix dessus, & dans les intervalles des truffes vertes pilées ; assaisonnez par-dessus comme dessous ; ajoutez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais ; garnissez-les de bandes de lard ; couvrez-les d'une abaisse de la même pâte ; faites-les cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu du pâté : étant cuit, tirez-le, bouchez le trou, laissez-le refroidir, & ôtez le papier de dessus.

On fait de la même maniere les pâtés de faisans, de lapins, de lievres, de bécasses & de dindons.

PERE DE FAMILLE. Soins du Pere de famille, ou de l'Econome à la campagne. 1°. Il doit savoir à quoi chacune de ses terres est propre ; &, lorsqu'il en a une parfaite connoissance, il doit semer des bleds dans les terres fortes, planter des vignes dans les lieux secs & pierreux : s'il y a des pâturages, il commercera de bœufs & moutons, & même de chevaux. Il mettra dans ses prairies des plantes aquatiques, pour avoir des chanvres, des lins, des huiles, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, & suivant les avantages que la situation des lieux pourra lui procurer. Il doit examiner quel profit il y auroit à faire sur les bestiaux qu'il donneroit à cheptel : s'il y a des bois, il en pourra faire commerce, & y mettre en glandée des cochons pour en augmenter le profit ; savoir quel est le plus avantageux pour lui, de faire valoir ses terres, ou de les affermer.

2°. Avant de faire quelque acquisition, être attentif à ne la faire qu'avec sûreté & bon titre, prévoir les charges nécessaires, comme droits seigneuriaux, censives, rentes foncieres ; retraits seigneuriaux & lignagers ; droit de centieme & huitieme denier qu'il faut payer au Roi ; droit de franc-fief, qu'il lui faut aussi

payer de vingt années une, quand c'est un Roturier qui acquiert un fief noble, &c.

3°. Rapporter toutes ses vues dans l'administration de son bien, à savoir se défaire avantageusement de tout ce qu'il dépouille, & à multiplier les productions dont il tirera le plus d'argent.

Enfin, à ménager & à varier si bien son fonds, qu'il lui rapporte, autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre. *Voyez* AGRICULTURE.

PÉRIPNEUMONIE, ou PLEURÉSIE. Maladie appellée communément fluxion de poitrine. C'est une inflammation du poumon avec fievre, mais qui n'attaque point la pleure (c'est la membrane externe du poumon), & ne cause point de douleur piquante; car, si elle s'y jette, elle en cause de très-vives, avec une difficulté de respirer. On l'appelle alors pleurésie : quelquefois ces deux especes de maux se réunissent en un seul.

Lorsque les crachats sont sanglants, c'est une péripneumonie sanguine; la fievre est assez vive, le visage est rouge : lorsqu'ils sont jaunes, elle est bilieuse; la fievre est plus violente : lorsqu'ils sont épais, gluants, verdâtres, elle est pituiteuse.

Ces maladies sont causées, ou par un excès de travail, ou pour s'être échauffé à quelque exercice. Elles sont fort dangereuses, si la difficulté de respirer augmente à proportion de la douleur de côté; si les crachats ne sortent qu'en petite quantité, quoique la toux soit vive; si le malade ne peut demeurer couché, ni sur l'un ni sur l'autre côté. Elles sont mortelles, s'il y a suppression totale de crachats, tension du ventre & transport au cerveau.

Remede dans la péripneumonie sanguine. 1°. Saigner le malade; &, si l'oppression & la douleur sont fort grandes, le saigner une seconde fois huit ou dix heures après. Dans l'intervalle, lui donner des lavements de six en six heures, composés avec du petit lait, & une once de casse mondée. S'il y a douleur vive au côté, on applique des topiques, comme une vessie de bœuf remplie d'eau chaude jusqu'au tiers; on frotte le côté malade avec quelque huile ou onguent; on y applique de l'avoine fricassée avec le vinaigre, ou un cataplasme fait avec une demi-douzaine de blancs d'œufs sur des étoupes, ou avec de la mie de pain dans du vinaigre, & on y répand une demi-once de poivre noir. Si la toux est plus forte que la difficulté de respirer, on peut donner le soir une prise de quelque narcotique pour assoupir le malade, mais avec précaution. Si le mal augmente, on saigne le malade, & on observe les mêmes remedes le lendemain & jours suivants, tant que le crachement du sang & l'oppression durent. On lui donnera pour boisson une tisane faite avec des racines de grande consoude, de guimauve & de réglisse : on y ajoutera de temps en temps une cuillerée de sirop violat, & de quatre en quatre heures des bouillons faits avec la rouelle de veau & une volaille, &, dans les intervalles, un verre d'apozeme ou d'émulsions, & quelques cuillerées de gelée.

Lorsque l'expectoration est supprimée, on peut user du remede suivant. Prenez de l'huile d'amandes douces tirée sans feu, deux onces; un gros de blanc de baleine, une once de sirop violat, deux gros de suc candi en poudre, trois ou quatre cuillerées d'eau de lis : mêlez le tout pour un looch, qu'on prendra par cuillerée, jusqu'à ce que les crachats reviennent : ce looch est très-adoucissant, & légérement déterfif.

Si, malgré les saignées, l'embarras du poumon subsiste, on a recours aux vomitifs, tels que le kermès minéral, autrement dit, poudre des Chartreux, mais grain à grain, de demi-heure en demi-heure, & à la fin d'un redoublement : ensuite on emploie les purgatifs, & de douze en douze heures; le lendemain les sudorifiques.

Remede dans la péripneumonie bilieuse : 1°. Saigner le malade deux ou trois fois, & en général moins fréquemment & abondamment que dans la sanguine; &, s'il n'y a pas de diminution dans les accidents, on a recours aux vomitifs; que si la foiblesse étoit trop grande, on emploie les purgatifs, & de douze en douze heures, jusqu'à ce que l'évacuation soit forte.

2°. Donner des lavements d'une décoction de feuilles de mauves, guimauve & pariétaire : on y délaiera trois onces de miel mercurial.

3°. Une tisane faite avec la racine de bardane, des feuilles de pervenche, de lierre terrestre, de capillaire, des raisins secs; 4°. un apozeme de six en six heures; 5°. appliquer au côté douloureux des cataplasmes tels que ci-dessus.

Si, après le quatrieme ou cinquieme jour, la douleur & l'oppression subsistent, donner des sudorifiques : on revient, s'il le faut, aux vomitifs & aux purgatifs.

Comme dans la péripneumonie pituiteuse la fievre n'est jamais considérable, on doit employer les lavements & les vomitifs, & ne saigner que sobrement, comme ci-dessus. *V.* ABCÈS. *Voyez* POUMON.

PERSICAIRE DOUCE. Elle vient dans les mêmes lieux que le poivre d'eau, c'est-à-dire, les fossés, les étangs : ses feuilles sont plus longues & d'un verd plus foncé. Cette plante est vulnéraire; elle est bonne pour arrêter les hémorragies, les pertes de sang des femmes, le cours de ventre; appliquée autour du front, elle guérit le mal de tête.

PERSICAIRE ASCRE, ou POIVRE D'EAU Plante qui croît auprès des eaux dormantes : elle pousse des tiges rondes; ses feuilles ressemblent à celles du saule, ont un goût poivré & brûlant : on s'en sert extérieurement contre les plaies, ulceres, tumeurs. Cette plante est bonne contre le mal hypocondriaque & le scorbut.

PERSIL. Plante potagere, dont les feuilles les plus basses sont découpées en façon de scie, & les hautes sont longues & pointues, la racine assez grosse, & la graine menue. Cette plante fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. On doit semer le persil après les gelées, en terre labourée, & par rayons sur des

planches, quatre rayons à chacune : on couvre de terre les rayons ; on seme de l'oignon par-dessus, & on y met un peu de fumier de vieille couche. Le persil est chaud & dessicatif. Ses feuilles, appliquées en cataplasme avec de la mie de pain, guérissent les dartres, font fondre les tumeurs de mamelles, & tarir le lait des femmes accouchées : elles sont aussi vulnéraires, & guérissent les coupures & les contusions.

PERVENCHE. Plante qu'on distingue en grande & petite : l'une & l'autre croissent dans les bois aux lieux humides. Elle pousse des tiges menues, ou sarments qui serpentent sur terre ; ses feuilles ressemblent à celles du laurier, mais plus petites : ses fleurs sont bleues. Cette plante est vulnéraire, rafraîchissante & astringente. On s'en sert extérieurement pour arrêter les hémorrhagies : on en use en gargarisme dans les affections des amygdales & de la luette : elle est bonne aux ulceres du poumon, aux crachements de sang, à la dyssenterie, aux plaies & aux ulceres.

PESSE. Arbre résineux, assez semblable au sapin. Il croît en pointe ; il est fort haut & fort droit : son écorce tire sur le noir, & plie très-facilement ; au-lieu que celle du sapin est blanchâtre, & se rompt aisément : la résine qu'il donne est entre le bois & l'écorce. Cet arbre croît dans les montagnes & dans les lieux ombrageux. Lorsqu'on en veut élever, on en seme la graine au mois d'Octobre ; on la répand sans aucune façon dans un lieu où il y ait des arbres aux environs. Au bout de trois ans on les releve de terre, & ils prennent facilement. Le débit des bois de la pesse, de même que celui de sapin, est en planches de différents échantillons.

PESTE. Maladie contagieuse, & la plus terrible par la quantité de personnes qu'elle emporte. La peste est une maladie inflammatoire, dont le levain réside dans l'air : elle est accompagnée d'une fievre très-aiguë, & d'éruptions sur les parties extérieures en forme de bubons, qui sont l'effet de l'inflammation & de la suppuration des glandes aux aisselles & aux aînes, &c. C'est principalement dans ces endroits que son venin commence à exercer son action, en ulcérant & gangrénant les chairs : ce qui produit sur la peau des taches rouges, jaunes & noires. Il y a beaucoup d'affinité entre les symptomes de la peste & ceux de la petite vérole, tels que la fievre, les maux de tête, les assoupissements, les agitations involontaires, les rougeurs dans le visage & dans les yeux, les éruptions purulentes vers le second jour. Lorsque la suppuration se fait lentement dans la peste & la petite vérole, on les appelle bénignes : mais, si elles sont gangréneuses, c'est une marque que le venin est plus abondant ; ce qui rend l'une ou l'autre dangereuse & souvent mortelle. Les différences spécifiques de ces deux maladies, consistent dans la qualité particuliere de leur venin.

Dans les Pays où la peste est domestique & épidémique, il est constant, 1°. qu'elle provient de la constitution particuliere de l'air, & que la communication de la peste se fait par les vents, qui transportent ailleurs les exhalaisons malignes ; d'ail-

leurs, on n'en a aucune qui n'eût été préparée par quelque altération considérable de cet élément, comme une sécheresse ou des chaleurs excessives, ou un trop long calme dans l'air : mais cela n'exclut pas les dispositions particulieres des sujets que la peste peut attaquer, comme sont les corps mal constitués ou mal sains. Il est du moins certain que l'air lui sert de véhicule. Les fievres malignes ou pourprées ont les mêmes symptômes que la peste. Rien n'augmente davantage les dangers & les ravages de la peste que la frayeur excessive : elle est, de même que pour la petite vérole, une disposition prochaine à gagner le venin. En général, il meurt plus de monde par défaut de soins convenables, que par la violence du mal. Le moyen le plus sur, pour s'en garantir, est de déserter le lieu infecté.

La cause de la peste vient encore de l'altération du sang & de l'épaississement des humeurs qui le composent ; ce qui se dénote par le grand abattement, & les tumeurs ou charbons qui viennent aux aînes & aux aisselles, les douleurs de tête, assoupissements, les foiblesses.

Les signes de la peste sont une grande fievre ; le visage enflammé & souvent livide, des maux de cœur, de grandes douleurs de tête, des rêveries. Ainsi le grand but qu'on doit se proposer pour la guérison de la peste, c'est de rendre le sang & les liqueurs plus fluides, & faciliter les sécrétions : or, on n'y parvient que par le secours des saignées, des vomitifs, purgatifs, cordiaux, sudorifiques employés à propos. On doit, aux premieres indications de ce mal, saigner du bras le malade, ensuite du pied, & lui faire prendre le remede suivant.

Prenez huile d'ambre, huile de térébenthine & huile d'aspic, de chacune partie égale ; mettez-les dans une bouteille de verre double sur les cendres chaudes : laissez cuire peu-à-peu ce mélange pendant trois heures. Cette composition sera cuite quand elle aura la couleur de vin clairet : puis on la laisse refroidir, & on la conserve dans des bouteilles de verre. On en doit donner onze ou douze gouttes dans un verre de vin blanc, & on couvre le malade pour qu'il sue.

Pour pousser le venin au dehors, & fortifier le malade, on doit lui donner de la teinture d'or : d'abord huit gouttes dans six cuillerées d'eau de scorsonere, & réitérer de deux heures en deux heures, jour & nuit ; c'est un cordial très-efficace pour opérer cet effet.

Autre remede pour faire pousser le venin. Prenez demi-livre de miel de Narbonne, & au défaut de bon miel blanc, & un quarteron de fleur de soufre, ou du soufre commun en poudre : mettez-les ensemble, & que le malade en prenne tous les jours à jeun, gros comme une feve.

Autre remede pour faire suer le malade. Prenez trente-cinq baies de lierre, cueillies mûres en Septembre ; mettez-les en poudre, faites-les infuser pendant cinq heures dans un petit verre de vin blanc ; faites avaler cela au malade, bien couvert dans son lit : quand il aura sué, changez-le de chemise & de draps, & ap-

appliquez fur le charbon ou bubon, par où le venin fera forti, une emplâtre de diachylum, ou de térébenthine mêlée avec du miel rofat, de la farine d'orge, un peu d'encens & de myrrhe. En outre, on doit appliquer aux endroits où il paroît quelques bubons, les huiles d'araignée ou de fcorpion, ou des crapauds en vie.

Remede. Prenez une cuillerée d'eau thériacale dans quatre onces de bon vin, ou dans de l'eau de chardon bénit. Le malade doit fupporter la fueur pendant deux heures; enfuite prendre un bon bouillon, & changer de linge. Ce remede eft fort bon dans les fievres pourprées, fauffes pleuréfies, péripneumonies, &c.

Préfervatif contre la Pefte, appellé Vinaigre des quatre voleurs. Prenez de la rue, de la fauge, de la menthe, du romarin, de l'abfynthe, de la lavande, de chacun une poignée. Faites-les infufer enfemble dans quatre pintes de vinaigre de vin blanc: mettez le tout dans un pot de terre bien couvert, fur des cendres chaudes, pendant quatre jours: enfuite paffez la liqueur dans une chauffe, & mettez-la dans des bouteilles bien bouchées avec des bouchons de liége; mêlez dans chaque bouteille d'une pinte, un quart d'once de camphre: lavez-vous la bouche, & frottez-vous les reins & les tempes avec cette liqueur; refpirez-en un peu par les narrines quand vous irez à l'air: portez fur vous un morceau d'éponge imbibée de la liqueur, pour la flairer en toute occafion, à l'approche d'un lieu infecté.

Autre remede contre la pefte. Avalez, le matin à jeun, trois ou quatre cuillerées de votre urine, mêlée avec un peu de jus de rue & d'ache; ou mangez de l'ofeille trempée dans du vinaigre, ou le poids d'une dragme de poudre de crapaud dans un verre de vin; ou portez fur vous de la poudre de crapaud, ou une araignée en vie, enfermée dans quelque vaiffeau commode (les groffes, noirâtres, marquées de taches jaunes font les plus convenables) ou bien incorporez dans un mortier, en parties égales, du mercure crud, du fublimé corrofif & de l'arfenic: empliffez-en des canons de groffes plumes, que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire, & portez-les entre l'habit & la chemife des deux côtés. *Voyez* CHARBONS ou BUBONS.

PÉTALES. On appelle ainfi le feuillage des fleurs, pour le diftinguer des feuilles des plantes: elles font d'une infinité de figures & de couleurs différentes.

PEUPLIER & TREMBLE. Arbre qui s'éleve fort haut: fa tige eft droite & unie: fon écorce eft liffée & blanchâtre, & fes feuilles blanches en deffous. Son bois eft blanc & tendre.

On en compte de deux fortes; le blanc, dont on vient de parler, & le noir. Celui-ci s'appelle tremble, parce que fes feuilles, qui reffemblent à celles du lierre, tremblent toujours, étant attachées à une queue mince. Le peuplier ne fe plaît que fur le bord des rivieres, & dans les lieux fort humides: il prend fon accroiffement en peu de temps, & il convient fort à ceux qui veulent avoir promptement de l'ombrage & des allées. Le peuplier & le tremble viennent de bouture; on doit choifir pour

cela les branches les plus unies, hautes, longues de trois à quatre pieds, les aiguiser par le bas, & les planter dans quelque terrein humide, mais où il ait de bonne terre. Tous les quatre ou cinq ans on en peut couper les branchages, & en faire des fagots.

Le bois de peuplier est commun; on le débite en planches de six pieds de long sur dix pouces de large. On se sert de ce bois pour faire des talons de souliers : on en fait aussi le fond des armoires.

PHRÉNÉSIE (la) est causée par une fievre violente qui enflamme le cerveau. Elle peut venir ou d'une abondance de sang, ou d'une bile jaune & brûlée. La premiere n'excite qu'une simple inflammation; la seconde cause la furie & la rage, la perte de la raison & de la mémoire, c'est la plus à craindre. Dans l'une & dans l'autre on doit saigner plusieurs fois, & même du pied, & employer aussi les purgations avec la manne & le catholicon double. On peut aussi user du remede suivant : prenez deux poignées de mouron, faites-les cuire dans une chopine de vin & autant d'eau, jusqu'à la consomption du tiers. On donne au malade un bon verre de cette décoction matin & soir : on remplit un sachet de la même plante pour tremper dans la décoction, & on le lui applique autour du front.

Ou bien on broie six têtes de pavots blancs avec leur graine, & deux pincées de fleurs de nymphea : on y mêle beaucoup d'eau de laitue, & on en fait un cataplasme, que l'on applique sur le devant de la tête.

On ne doit point contredire un Phrénétique, ni lui faire voir une grande lumiere, ni des couleurs éclatantes, sur-tout le rouge, ni lui parler beaucoup, afin de le disposer au sommeil.

Les mêmes remedes s'emploient contre ceux qui sont attaqués de la folie avec rage & fureur.

PIE. Oiseau fort connu, qui de son naturel est fort sale, & cache tout ce qu'il trouve. La pie apprend à parler, mais dans ce cas il faut la tenir enfermée. Lorsqu'elle est jeune, on la nourrit de fromage mou & de mie de pain. Le mâle se connoît aux plumes bleues qu'il a sur le croupion.

PIECES D'EAU. *Voyez* EAU.

PIED. Mesure de douze pouces.

PIED FOURCHÉ (le) est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les Villes & Marchés, sur-tout le bétail à pied fourchu que l'on y tue.

PIED D'ALOUETTE. Plante dont la tige est haute, & les feuilles ressemblent à celles du fenouil : ses fleurs sont bleues, quelquefois rouges, rangées en forme d'épi, & assez belles. On cultive cette fleur dans les jardins : on les seme en automne en pleine terre, ou dans des plates-bandes & au large. Cette plante vient d'elle-même dans les bleds.

PIEDS DES CHEVAUX. Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a un beau pied.

On doit regarder comme un beau pied, un pied qui n'est ni

trop gros, ni trop grand, ni trop large, ni trop petit; dont la corne est douce, unie, liante, ferme sans être cassante; dont les quartiers sont parfaitement égaux, dont les talons ne sont ni trop haut ni trop bas, mais sont larges & ouverts; dont la sole est d'une consistance solide, & laisse au-dessous du pied une cavité proportionnée; dont la fourchette n'est ni trop grasse ni trop maigre : un pied enfin qui a la forme d'un ovale tronqué.

Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a les pieds défectueux. On doit regarder comme des pieds défectueux, ceux dans lesquels on obsservera un quartier plus haut que l'autre, & qui seront conséquemment de travers, ou dans lesquels un des quartiers se jettera en dehors ou en dedans; ceux dans lesquels les talons seront bas, ou flexibles, ou sujets à l'encastelure; qui seront encastelés, qui seront plats, qui auront acquis cette difformité à la suite d'une fourbure, & dans lesquels on entreverra des croissants qui auront un ou deux oignons; qui seront comblés, affectés par des bleimes; qui seront gras ou foibles; qui auront des soies, des seimes; qui seront trop petits, trop longs en pinces & en talon.

Ces sortes de pieds demandent toute l'attention du Maréchal; & lorsqu'il entend son métier, il doit corriger ses vices, & y remedier. *Encycl. Voyez* MARÉCHAL.

PIED DE LION. Plante qui croît dans les prés & lieux humides : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve, sont velues, & attachées à de longues queues : elles sont au nombre des meilleurs vulnéraires. On les emploie en décoction pour les ulceres du poumon, & extérieurement pour les ulceres & les plaies : elles sont propres pour arrêter le flux immodéré des mois des femmes.

PIED DE PIGEON, ou BEC DE GRUE. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve; ses tiges sont menues & longues; ses fleurs purpurines, d'où naissent certaines têtes avec des becs de grue, attachées à de longues queues rougeâtres. Cette plante est d'un goût salé & piquant. Son suc avec du sucre, est bon pour la dyssenterie. Ses feuilles entrent dans les décoctions, dans les emplâtres & onguents.

PIED DE VEAU & DE MOUTON. *Voyez* VEAU & MOUTON.

PIED DE VEAU. Plante qui croît aux lieux ombrageux & gras : ses feuilles sont marquées de taches blanches & noires. Sa racine est d'une grande acrimonie; on la fait sécher avant que de s'en servir : elle est incisive & purgative. Son usage en poudre est pour l'asthme, l'hydropisie, la mélancolie hypocondriaque. On la donne depuis demi-gros jusqu'à un gros. Elle est bonne pour les hernies & désopiler les visceres. Le suc de la résine fraîche est excellent pour les ulceres chancreux, mêlé avec de la rosée de Mai distillée.

PIEGE. Nom général qu'on donne à tout ce qui sert à attraper les oiseaux, ainsi que les bêtes carnassieres & nuisibles. Les plus ordinaires sont les trébuchets, les trappes, les bascules, les

traquenards, &c. Il en est parlé plus en détail dans le cours de cet Ouvrage, aux Articles de chaque sorte de bête que l'on peut prendre au piége.

PIERRE pour la construction des bâtiments. Les pierres les plus dures & les plus grandes doivent être employées dans les grands édifices & les principales parties des maisons. La plus belle est la pierre de Liers, qui est très-dure & très-blanche : on s'en sert pour les jambages de cheminées, les âtres, les fours, parce qu'elle ne brûle point au feu.

Celle d'Arcueil, près de Paris, est dure & compacte ; celle de S. Leu, qui est plus tendre, s'emploie pour les ornements d'Architecture : elle pese moins quand elle est seche, & durcit avec le temps, ainsi que les autres. Les pierres qui sont nouvellement tirées des carrieres, quand elles sont imprégnées d'eau, & que cette eau s'y est glacée dans les froids, sont sujettes à se fendre & à s'éclater au dégel. Or, pour connoître si une pierre est spongieuse, il faut la faire sécher si elle est humide, & la plonger long-temps dans l'eau si elle est seche ; car, si elle est humide, elle devient plus légere, &, si elle seche, elle devient plus pesante. Il y a des bancs de pierre qui ne sont encore formés qu'imparfaitement ; le milieu en est dûr, tandis que les assises sont tendres : on ne doit point s'en servir dans les endroits humides, car les murs se dégraderoient bientôt.

La pierre de taille se vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'est-à-dire, quinze pieds de pierre ou environ : on les emploie pour les fondements des maisons, & les principales parties. On doit prendre garde que les Carriers n'y laissent du *bouzin* ; c'est une couche de terre mal pétrifiée, qui tombe dès qu'on la met en œuvre. Les pierres de roche sont fort bonnes pour la maçonnerie, mais sur-tout le moilon : les cailloux & menues pierres peuvent servir dans les fondements & les murs de simple clôture. *Voyez* MUR, MOILON.

PIERRE A CHAUX. Maniere de la faire cuire. Au pied d'une montagne ou d'un côteau, on bâtit un four à chaux avec de la pierre dure : c'est une tour parfaitement ronde, haute de vingt pieds, & qui en a quinze de diametre ; on ménage dans le bas une ouverture, que l'on ferme exactement, quand il est temps, avec une pierre de la même grandeur. Au niveau de la tour, on dispose une plate-forme, où l'on porte les matieres & le charbon, afin que l'on puisse facilement les jetter dans la tour.

On casse auparavant la pierre en petits morceaux, au plus de la grosseur du poing, pour en faciliter la cuisson. Tout étant disposé, on fait la premiere couche avec de petits fagots, sur laquelle on met un lit de charbon, puis un lit de pierre ; ensuite du charbon & des pierres alternativement par lit, jusqu'à ce que la tour soit remplie. On met le feu par l'ouverture d'en bas, & on la ferme avec la pierre dès qu'il est bien allumé. A mesure que le feu se communique, les matieres s'affaissent, & on a soin d'en remettre de nouvelles jusqu'à ce que la tour soit toute en feu. Il faut deux jours & deux nuits pour la derniere cuite :

lorsqu'elle est faite, on débouche l'ouverture, & on laisse couler la chaux jusqu'aux premiers cruaux qui se présentent, & on referme l'ouverture : au reste, il ne faut que du mauvais charbon.

PIERRE vulnéraire d'acier. *Voyez* Boule de Mars, Article MARS.

PIERRE INFERNALE. On appelle ainsi une matiere dure, à laquelle on donne la forme de pierre après plusieurs préparations : elle est composée de deux onces d'argent de coupelle réduit en limaille, & qu'on a fait dissoudre dans un matras avec quatre onces d'eau forte, & mise au feu de sable. Cette pierre en touchant les chairs baveuses des ulceres, les guérit; &, lorsque la gangrene n'est pas profonde, elle sépare les chairs mortes de celles qui sont saines : elle en fait de même pour les écrouelles, ulceres, lorsque l'opération est aidée par les remedes généraux, elle sépare aussi les bords calleux d'un vieux ulcere qui empêchent la réunion des chairs : il est constant que cette pierre a des propriétés admirables.

PIERRE. (Maladie de la) Elle est causée par le gravier qui s'étant amassé dans les reins, & étant tombé dans la vessie, s'y arrête, y grossit, & se réunit en un corps dur, plus ou moins gros; c'est ainsi que se forme ce qu'on appelle la pierre. Elle cause au malade des douleurs plus ou moins vives, à la moindre agitation qu'il se donne; &, selon que la pierre est raboteuse, il éprouve de fréquentes envies d'uriner, des rétentions d'urine passageres; il ne peut se tenir debout sans peine, & il rend des matieres blanches & sanglantes.

L'on connoît que la pierre est dans les reins, lorsque l'urine sort peu-à-peu, trouble & sablonneuse, avec quelque ardeur; que ce sable est rouge; que l'on sent une douleur fixe dans la région des reins, laquelle se communique souvent aux testicules.

1°. On doit d'abord faire saigner le malade, & lui donner des lavements préparés avec une décoction de racines de guimauve, feuilles de pariétaire, semence de lin & fleurs de camomille, y mêlant deux onces d'huile de lin.

2°. Le purger après la saignée, avec une dragme de séné, six grains de scamonée, que l'on aura fait bouillir avec une décoction de racine de reglisse, mêlant le tout avec le jus de pruneaux.

La poudre de cloportes est un excellent remede contre la pierre : on la prépare ainsi. On fait consommer, dans un four chaud, le vin blanc dans lequel les cloportes trempent, dans un creuset; ce que l'on fera par trois fois pour les réduire en poudre : on donne ensuite de cette poudre, depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme pour chaque prise, avec un peu de vin blanc, dans lequel on aura fait bouillir des baies de genievre concassées.

Autre remede. Mettez douze ou quinze livres de cerises aigres, mondées de leurs queues & de leurs noyaux, dans un demi-muid de bon vin blanc, contenant 140 pintes, mesure de Paris, avec les mêmes noyaux cassés; & bouchez bien le vaisseau : au bout d'un mois ou de cinq semaines, on peut en user.

Ce vin, qui est d'une couleur & d'un goût agréable par sa qua-

lité rafraîchissante & apéritive, tempere les reins, vuide les sablons, les glaires & les petites pierres ; ainsi il est très-propre pour la gravelle.

PIERRE dans la vessie. Remede pour la faire dissoudre. Prenez deux onces ou une poignée de racines de petite éclaire, lavez-les dans du vin blanc, hachez-les, ou écrasez-les, & les mettez infuser dans une pinte de vin blanc, le pôt étant bien bouché. Prenez le matin à jeun un verre de cette infusion, & continuez tous les jours selon le besoin.

Autre Remede. Faites infuser, pendant la nuit, deux dragmes de poudre de gousses de feves séchées au four, dans un demi-setier de vin blanc ; filtrez ce vin le matin, & le buvez. Faites la même chose trois ou quatre jours à tous les déclins de la Lune.

Pour calmer la grande douleur de la pierre. Coupez deux ou trois oignons par petits morceaux, mettez-les chauffer sur une tuile chaude, appliquez-les sur la région de la vessie : ce remede appaise beaucoup la douleur. *Voyez* RÉTENTION D'URINE.

Mais le remede le plus efficace de tous à cette cruelle maladie, est l'opération de la taille, laquelle demande une main habile & expérimentée.

Observation sur la maladie de la Pierre.

L'opération de la pierre, telle qu'on la pratique, donne tant de frayeur aux hommes par son appareil & les douleurs qu'elle cause, qu'on a fait depuis peu d'années diverses tentatives pour trouver un bon dissolvant de la pierre. L'eau de chaux est le moyen qui, jusqu'à présent a mérité l'approbation la plus générale ; mais, comme de la maniere dont on l'emploie, les effets en sont lents avant qu'elle ait pu parvenir à la vessie par le moyen de la circulation, un savant Médecin Anglois a imaginé un instrument ou soufflet d'une structure particuliere, pour injecter ce remede dans la vessie sans causer de douleur au malade, & il assure l'avoir mis en usage avec succès. Ce soufflet renferme une vessie de mouton, qui tient environ six onces de liqueur ; il est long de quinze pouces & large de quatre ; tous les tuyaux sont d'étaim. Celui de l'uretre a cinq pouces & demi de long pour un homme de seize ans, & au-delà de quatre pouces & demi pour l'âge de douze à seize ans, & de trois pouces & demi depuis huit jusqu'à douze. Ce Médecin assure avoir fait des expériences qui ont eu un heureux succès. Cependant il y a des Médecins François (M. Navier, Médecin de Châlons en Champagne,) qui, après avoir fait plusieurs essais de l'eau de chaux, ont trouvé que cette eau n'opere que peu ou point du tout en France sur la maladie de la pierre, d'où il conclut, que, si elle a produit de bons effets en Angleterre, cela doit venir de la différente nature des pierres qui se forment dans le corps humain, attendu la différence des boissons. *Journ. Econ. Sept.*

PIGEONS (les) sont des oiseaux connus de tout le monde, & qu'on nourrit pour manger.

Il y en a de domeſtiques, de fuyards, & de ſauvages qu'on appelle ramiers. Les domeſtiques ne s'éloignent point de la maiſon; les fuyards vont ſe nourrir au loin; les ramiers ſe tiennent dans les bois & perchent ſur les arbres, ce que les autres ne font point. Les pigeons Cauchois ſont de gros pigeons du Pays de Caux en Normandie.

Les meilleurs pigeons de colombier ſont les gris, tirant ſur le cendré & le noir; ils ont les yeux & les pieds rouges: les privés ſont les plus gros, ont la chair plus délicate; mais ils coûtent à nourrir.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour: ils font des petits tous les mois, & ceux-ci au bout de trois ſemaines mangent ſeuls. On doit peupler le colombier au mois de Mai: on y met ordinairement quarante ou cinquante paires. On les prend ordinairement lorſqu'ils ont quinze jours ou trois ſemaines; mais il faut avoir le ſoin de les nourrir ſoi-même en leur ouvrant le bec, & cela pendant l'eſpace de quinze jours: on doit les nourrir de millet, de chenevis, de veſce, de ſarraſin, & de temps en temps leur jetter du cumin, le tout juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls: alors on ouvre le colombier, afin qu'ils aillent chercher eux-mêmes leur nourriture; mais quand ils ne trouvent point de nourriture à la campagne, il faut leur en donner, c'eſt-à-dire, depuis Novembre juſqu'à la fin de Février. On doit choiſir un jour pluvieux, afin que le mauvais temps les oblige à ſe retirer de bonne heure.

Pour les accoutumer à revenir au colombier, on doit les bien nourrir dès le commencement: le chenevis, quand on leur en jette, ſert beaucoup à les retenir au colombier: on doit obſerver de ne tirer, la premiere année, aucun pigeonneau du colombier qu'il ne ſoit entierement garni.

Les gens de la campagne mettent en uſage divers moyens pour empêcher les pigeons de quitter le colombier. Les uns frottent les portes & les fenêtres avec de l'huile d'aſpic & du baume; d'autres font cuire d'abord du millet dans de l'eau, le font ſécher à l'air, enſuite cuire une ſeconde fois avec du miel; ils frottent de cette mixtion les nids du colombier; mais le plus ſûr moyen pour les retenir, c'eſt de les bien nourrir & de tenir le colombier bien net. Ainſi il eſt bon de les nettoyer quatre fois l'année; 1° au commencement de l'hyver; 2°. après l'hiver, & avant que les pigeons ayent commencé leur ponte; 3°. après la premiere volée; 4°. après la ſeconde; enfin, nettoyez les nids toutes les fois qu'on en ôte les pigeonneaux qui y ſont.

Pour préſerver les pigeons de maladies, il eſt bon d'y brûler des herbes odoriférantes, comme thym, lavande, romarin.

Les pigeons vivent ordinairement huit ans.

Les pigeons de voliere ſont plus gros & plus féconds que les autres: il y en a de pluſieurs eſpeces; les noirs & blancs, ou gris mêlés de blanc, qu'on appelle mondains; ils apportent plus de profit qu'aucuns: ceux qui ont le dos noir, appellés jacobins; ceux qui ont les yeux bordés de rouge, qu'on appelle Polonois;

ceux à queue de paon ; ceux qui ont de grosses pattes couvertes de plumes, qu'on appelle patus, &c.

On doit mettre le même nombre de mâles & de femelles dans une voliere : elle doit être construite de figure quarrée : il doit y avoir des nids de la même dimension, larges d'un pied, ou des paniers d'osier : on ne met rien dans le fond des nids, mais on met de la paille dans la voliere pour qu'ils les fassent. Il faut que la voliere ait ses jours du côté du Levant ou du Midi, & qu'elle soit claire : on doit faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre, en tenant un mâle & une femelle dans un petit endroit l'espace de quinze jours, & les nourrissant avec de l'avoine, de la vesce, du sarrasin, de l'orge, & souvent un peu de chenevis : on doit leur donner la mangaille dans une trémie, d'où le grain tombe peu-à-peu, à mesure que les pigeons le mangent : en quarante jours, la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ses petits. Les jeunes pigeons pondent à six mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année. Les pigeons de voliere pondent presque tous les mois ; mais il faut leur donner de temps en temps un peu de chenevis : on doit nettoyer souvent la voliere & les nids, pour empêcher qu'il ne s'y engendre de la vermine, & changer souvent leur eau, la mettre dans de grands baquets, dont les bords soient élevés. Les pigeons ne pondent plus guere après quatre ans : on doit s'en défaire alors.

Il faut observer de ne point toucher à la volée du mois de Mars, si on veut en multiplier l'espece.

Le commerce de pigeons n'est pas peu de chose, parce qu'ils fournissent toute l'année, sur-tout au mois de Mars & Septembre : on en peut avoir depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année ; car la premiere volée est dans le courant du mois de Mars.

Un Cultivateur qui a traité à fonds cette matiere, a calculé, avec la derniere exactitude, la dépense nécessaire pour élever des pigeons, & le profit ou gain qu'on y peut faire. Cet Auteur entend parler des pigeons domestiques & non des fuyards ; & il soutient que c'est une économie mal entendue de nos ancêtres, qui a fait préférer les pigeons fuyards aux pigeons purement domestiques ; que ceux-ci sont d'un produit fort au-dessus de celui que peuvent rendre les pigeons fuyards ou bizets : on sait que ces derniers sont d'un corsage petit & peu en chair ; les pigeons domestiques sont plus féconds, & produisent tous les mois de l'année, on peut compter au moins sur dix couvées ; & les bizets, quoiqu'on leur fournisse de la nourriture pendant l'hiver, n'en donnent que quatre à cinq ; mais, comme ces dix volées valent un tiers davantage à raison de leur grosseur, il s'ensuit qu'un colombier de pigeons mondains rapportent huit à neuf fois plus qu'un autre garni de pigeons bizets, nourris à la maison pendant le fort de l'hiver. Sur quoi le même Auteur rapporte l'exemple d'un Économe qui entretient depuis plus de douze années quinze paires de pigeons mondains, lesquelles n'ont jamais manqué de lui faire, chacune, au moins dix couvées par an. C'est d'après

cet exemple qu'il fait le calcul suivant. On a remarqué, dit-il, pendant dix à douze années d'expériences, que quinze paires de pigeons, avec environ le double de pigeonneaux, ne consommoient par année que cinq setiers ou soixante boisseaux de grains, mesure de Paris. On a de plus observé, après avoir essayé de divers grains, que la vesce étoit celui qui convenoit le mieux aux pigeons domestiques ou mondains. Or il résulte de ces observations que, puisque cinq setiers de vesce suffisent pour nourrir abondamment quinze paires de pigeons, un setier suffira pour trois paires, & par conséquent quatre boisseaux seront tout ce qu'une couple de pigeons domestiques pourra consommer dans le même-temps, en nourrissant ses pigeonneaux. Or la vesce suit pour l'ordinaire dans la Province le prix des autres menus grains, & elle peut y valoir tout au plus cent sols ou six francs le setier, & par conséquent un peu plus chere que l'orge, qui ne coûte ordinairement à Paris que sept livres ou sept livres dix sols, & qui doit valoir un bon tiers de moins dans les campagnes. Ainsi, en mettant à six francs le prix moyen du setier de vesce, ce sera donc quarante sols qu'il en coutera par année pour avoir au moins dix paires de pigeons en état d'être fournies aux marchés pour l'usage des Rôtisseurs & des Bourgeois.

Mais le moins qu'une paire de pigeons bizets puisse se vendre dans les Provinces où les menus grains sont à ce prix, c'est encore cinq à six sols : ainsi, comme les pigeons mondains sont du double plus gros & qu'ils sont en même-temps plus délicats, ce n'est pas porter le prix trop haut que de les estimer à neuf ou dix sols la paire. C'est donc environ cent sols, ou quatre livres dix sols, que chaque couple de pigeons d'un colombier, toujours bien entretenu de nourriture, rapporteroit à son Maître : & ainsi ce seroit un profit net d'un écu par boulins, tandis qu'aujourd'hui à peine en retire-t-on dix sols. D'où il suit que, toute dépense déduite, un colombier ordinaire, tel qu'il s'en rencontre dans presque toutes les Fermes, & qui contiendroit huit cents ou mille boulins garnis de pigeons domestiques, rendroit un revenu de cent louis ou de mille écus. Que seroit-ce, si on savoit tirer un aussi bon parti qu'il est possible de tout le fumier que ce grand nombre de pigeons produiroit annuellement ?

On suppose, avec raison, ajoute-t-il, que tout Econome intelligent sait proportionner la culture de ses terres aux diverses nourritures qu'il entreprend sur son bien. Or, on sent delà l'avantage qui résulteroit pour toute personne qui fait valoir un bien de campagne, de se mettre en état de recueillir la quantité de vesce qui lui pourroit être nécessaire pour son colombier, entretenu comme il le faudroit. En effet, les terres qui lui produiroient ce menu grain, lui donneroient suffisamment de fourrage pour nourrir, pendant l'hiver, un grand nombre de bestiaux, dont les fumiers qui en proviendroient lui serviroient à amender le reste de ses terres. L'Auteur indique les marques auxquelles on peut reconnoître la bonté des pigeons mondains ou domestiques. Ceux dont le plumage est noir, ou blanc & noir, blanc & roux,

ou gris blanc, passent d'ordinaire pour être d'un plus grand rapport, sur-tout s'ils ont l'œil éveillé & plein de feu, & les pattes & les yeux d'un beau rouge, le bec ferme, la démarche fiere, & le vol roide. *Extrait du Journ. Econ.* 1761.

Le pigeon est nourrissant, convient assez à toutes sortes de tempéraments, excepté aux mélancoliques : à mesure qu'il avance en âge, il est plus nourrissant, & il resserre un peu ; mais, lorsqu'il est vieux, sa chair est seche & difficile à digérer. Dans les fievres ardentes & malignes, & dans la léthargie, on applique un pigeon tout chaud sur la tête du malade pour faciliter la transpiration des humeurs malignes.

Les pigeons ramiers sont fort timides ; ils vivent jusqu'à trente ans : ils viennent par bandes au mois de Septembre, & se perchent sur les arbres. Leur chair est de bon goût, mais un peu seche : pour en faire bonne chasse, on y va la nuit ; on fait beaucoup de bruit avec la voix & des tambours, ce qui les épouvante ; &, à l'aide d'une lanterne sourde, on les tue au fusil : on les prend aussi aux filets.

Différentes manieres d'accommoder les Pigeons.

1°. En ragoût, ou entrée ordinaire. Échaudez & vuidez vos pigeons, troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment, retirez-les à l'eau fraîche, épluchez-les, mettez-les dans une casserole avec bouillon & bouquet garni, champignons, culs d'artichauts coupés en quatre, cuits à moitié, sel & poivre : étant cuits, mettez-y un peu de coulis, la sauce doit être courte.

2°. Au basilic. Fendez un peu par le dos vos pigeons, après les avoir échaudés ; prenez les foies, hachez-les, faites-en une farce avec lard crud, persil, basilic, ciboule, le tout bien assaisonné ; farcissez-les de cette farce, faites-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon, un oignon piqué de clous, un peu de verjus & de sel : étant cuits, battez des œufs, roulez vos pigeons dedans, & en même-temps dans de la mie de pain ; puis faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur : alors tirez-les, & garnissez-les de persil frit.

Compote de Pigeons. Vuidez-les, troussez-leur proprement les pattes dans le corps ; faites-les refaire, piquez-les de gros lard, passez-les avec lard fondu ; mettez-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, verre de vin blanc & bouillon : faites-y un coulis ou un roux pour lier la sauce.

A la crapaudine. Troussez les pattes de vos pigeons en dedans, s'ils sont gros, coupez-les en deux, sinon fendez-les seulement par derriere ; applatissez-les sans casser les os ; faites-les mariner avec de bonne huile, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. Quand ils ont bien pris l'assaissonnement, panez-les de mie de pain, mettez-les sur le gril, & arrosez-les avec la marinade ; faites-les griller à petit feu & de couleur dorée ; faites une sauce avec un oignon coupé & du verjus, bien pilé, avec sel, gros poivre, & mettez-la bien chaude sous vos pigeons.

Terrine de Pigeons. Epluchez, vuidez, & troussez vos pigeons; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, bouquet, oignon piqué de clous; assaisonnez de poivre & de sel, & passez-les sur le fourneau; mouillez-les d'un jus de veau; faites-les mitonner; étant presque cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon : en même-temps faites un ragoût de queues d'écrevisses avec champignons, truffes, mousserons, un peu de lard fondu, sel, poivre & fines herbes; mouillez le tout d'un jus de veau, & faites-le mitonner à petit feu : lorsque les pigeons sont cuits, mettez-les dans ce ragoût, & les liez d'un coulis d'écrevisses : dressez les pigeons dans une terrine, & jettez le ragoût dessus.

PIGNONS (les) sont le fruit du pin. Ils sont renfermés dans une poire fort dure & écailleuse; ce fruit est agréable à manger, & plus doux qu'une amande : on les mange cuits dans l'eau & avec du sucre. On en tire une huile qui est pectorale.

PILOSELLE, ou Oreille d'ours. Plante qui croît dans les lieux montagneux : ses feuilles ont la figure des oreilles de souris & sont velues, ses fleurs jaunes. Cette plante a une vertu fort astringente; elle est propre pour arrêter le flux de ventre, pour la guérison des plaies; elle entre dans les potions vulnéraires, dans les baumes & les onguents : elle convient en gargarisme aux ulceres de la bouche.

PILOTIS. Pieux ronds, de bois de chêne, qu'on enfonce dans l'eau à grands coups de masse, sur lesquels on cloue de grosses solives, pour ensuite construire dessus l'édifice que l'on veut.

PILULES. Médicament composé de plusieurs drogues réduites en poudre, incorporées ensemble par quelque liquide approprié, & réduit en petite boule, qu'on enveloppe avec des feuilles d'or ou d'argent. On se sert de cette forme afin qu'on puisse faire prendre plus facilement plusieurs remedes qui seroient insupportables au goût.

PILULES stomachiques. Pulvérisez ensemble deux dragmes de santal citrin, & une once de rhubarbe : mêlez cette poudre avec six onces d'extrait d'aloës, & un peu de sirop de roses pâles, & on fera une masse qu'on gardera pour former des pilules. Elles purgent l'humeur bilieuse, levent les obstructions, & fortifient l'estomac; la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à une dragme.

Autres PILULES stomachiques, dites de *Tribus*. Pulvérisez une once d'aloës à part & une once de rhubarbe, & autant de trochisques d'agaric ensemble : mêlez les poudres; &, avec une suffisante quantité de sirop de roses, faites une masse solide pour des pilules : la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Pilules Impériales ou de Francfort. Prenez quatre onces d'extrait d'aloës, une once de rhubarbe en poudre, suc de rose, suffisante quantité : mêlez le tout pour en faire des pilules, elles font le même effet que les précédentes.

PILULES de *Longue vie*. Prenez myrrhe, quatre onces;

aloës succotrin, trois onces; mastic, deux onces; & safran, une once: mettez infuser jusqu'à l'entiere dissolution les trois premieres drogues, chacune à part, dans le meilleur esprit de vin, & le safran dans de l'eau-de-vie commune: mettez toutes ces dissolutions ensemble dans un grand bassin de terre vernissé, sur de la cendre chaude, jusqu'à ce que le tout devienne en consistance de miel: alors retirez la matiere: formez-en des pilules de la grosseur d'un pois. On en avale une avant le souper: on pratique cela une fois le mois: elles sont bonnes particulierement pour les Vieillards; elles rétablissent les corps usés par les débauches, réchauffent la tête & l'estomac, préservent de la peste & du mauvais air.

PILULES pour la toux. Pulvérisez ensemble demi-once d'encens & quatre scrupules de myrrhe, & d'un autre côté quatre scrupules de safran, après l'avoir fait sécher entre deux papiers; amollissez ensemble quatre scrupules d'opium, & demi-once de suc de réglisse, en les battant long-temps dans un mortier de bronze, & y ajoutez un peu de sirop de coquelicot: mêlez-y les poudres, & incorporez le tout ensemble pour faire une masse, dont on fera des pilules.

PIMPRENELLE. Plante potagere, qui sert de fourniture aux salades. Elles a trois ou quatre tiges, garnies de petites feuilles rondes; elle fleurit en automne: on la seme au printemps, à plein champ & dru: on la seme sur terre en planche, ou en bordure; elle repousse souvent après être coupée: on recueille sa graine à la fin de l'été. Ses feuilles, mises dans le vin, lui donnent un goût agréable. Cette plante est rafraîchissante, vulnéraire & pulmonique: son usage est dans les affections du poumon, la phthisie, les fievres malignes, la dyssenterie, & le flux des hémorrhoïdes.

PIN. Arbre célebre par sa hauteur & sa venue fort droite: ses feuilles sont de petits brins toujours verds. On appelle pignons le fruit qu'il produit; ils sont renfermés dans une poire fort dure & écailleuse; ils sont petits, oblongs, tendres & doux au goût. Cet arbre aime les terres légeres & pierreuses & les pays montagneux: on le plante en Octobre & en Novembre, dans les pays chauds; en Février & en Mars, dans les pays froids. Pour cet effet, on met en terre, à la profondeur d'un demi-pied, cinq ou six pignons ensemble, les plus gros & les plus mûrs: on les transplante au bout de trois ans. C'est de cet arbre que l'on tire, par des incisions, une gomme dont on fait la térébenthine, la poix de Bourgogne, la poix résine. Lorsque les pins sont vieux, on leur coupe l'écorce, on leur fait des incisions, & il en coule une liqueur noirâtre, qui est le goudron, dont on enduit les vaisseaux.

Le grand débit du sapin est en planches de différents échantillons.

PINCÉE. (la) Sorte de mesure souvent prescrite dans les ordonnances des Médecins, & pour les ingrédients solides. C'est tout ce qu'on peut prendre des trois premiers doigts, en commen-

çant par le pouce. Les feuilles seches & les fleurs se prescrivent par pincées.

PINCER. Terme employé dans la taille des pêchers, abricotiers & autres : c'est rompre avec l'ongle l'extrémité des gros jets de ces arbres, pour n'y laisser que trois ou quatre pouces de long, afin qu'il en repousse trois ou quatre autres de médiocre grosseur, au lieu d'un trop gros, & que par-là on ait plus de branches à fruit.

PINSON. Petit oiseau de diverses couleurs : on connoît le mâle en ce qu'il a la tête bleue & le croupion doré ; il chante trois mois de l'année ; son chant est un peu rude. Il fait son nid sur les arbrisseaux, & les branches les plus basses des arbres ; il est sujet à avoir mal aux yeux & même à devenir aveugle. On doit alors lui donner à boire, pendant quelques jours, du jus de quelques feuilles de poirée, mêlé avec un peu d'eau & de sucre : lui mettre un petit bâton de figuier pour se percher & s'y frotter les yeux, & ensuite de la graine de melon.

PINTE. (la) Sorte de mesure dont il est aussi question dans la préparation des remedes, & qui s'emploie pour les ingrédients liquides. La pinte de Paris, & celle d'Orléans, contient deux livres d'eau, ou un peu moins de 32 onces.

PINTADES. Poules étrangeres, appellées d'Afrique : elles sont plus grosses & plus hautes en cuisses que les poules ordinaires. Leur plumage est noir, & marqueté de petits points blancs : elles ont comme une petite bosse sur le dos, & une plume en forme d'aigrette sur la tête : on fait couver leurs œufs à des poules communes. Dès que les pintades sont écloses, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée & mêlée avec un peu d'eau. La chair des pintades est un fort bon manger.

PIOCHE. Instrument d'agriculture : il est de fer, large de trois ou quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de crochet à fumier, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds : on s'en sert pour fouiller les terres.

PIPE d'Anjou. Terme de la mesure ordinaire du vin dans cette Province. La pipe d'Anjou tient la même mesure que la queue d'Orléans, c'est-à-dire, un muids & demi mesure de Paris, lequel est de 288 pintes, ce qui fait 432 pintes. La moitié de la pipe s'appelle Bussard ou Busse dans le même pays.

PIPEAU. Petit instrument dont on se sert pour contrefaire le cri de certains oiseaux, & les attirer au piége. C'est un petit bâton fendu par un bout, & dans la fente on met une feuille de quelqu'arbre ou plante, convenable au cri qu'on veut imiter : ainsi une feuille de laurier, mise dans un pipeau, contrefait le cri des vanneaux ; celle du poireau imite le cri du rossignol ; celle de chiendent, ou le ruban joint au pipeau, contrefait la chouette : ainsi des autres.

PIPEE. Espece de chasse fort récréative : on se sert pour cela de pipeaux, avec lesquels on contrefait le cri de la chouette, & l'on prend un grand nombre d'oiseaux. Cette chasse se doit

faire dans les mois de Septembre & d'Octobre. 1°. Les lieux les plus propres pour une pipée, sont ou un bois taillis déja un peu fort, ou un lieu bas à peu de distance d'un vignoble, ou de quelque ruisseau ou étang, ou de quelques ronces ou épines blanches.

2°. L'arbre choisi pour la pipée doit être, autant qu'il se peut, éloigné de tout autre; il doit avoir les branches courtes & droites, n'être point trop haut: les chênes sont les meilleurs pour cet usage.

3°. On coupe toutes les branches inutiles, en commençant la coupe par le haut, & on ne laisse que celles dont on a besoin; on les élague de maniere que l'arbre fasse la forme d'un verre à boire: on y fait des entailles au-dessus, de deux ou trois lignes de profondeur, & de trois en trois pouces de distance, pour y faire tenir les gluaux par le gros bout laissé à cet effet.

4°. On doit faire une petite cabane autour du pied de l'arbre pour le Pipeur, & ceux qui veulent avoir le plaisir de cette chasse: on la fait en bonne partie des branches qu'on a coupées de l'arbre, & on la couvre de feuilles: elle doit avoir au moins cinq pieds de hauteur, & le haut doit être en forme de dôme: on y laisse deux ou trois ouvertures; on pratique des avenues ou petites voûtes, au nombre de dix ou douze, qui aboutissent toutes à l'arbre, & à la distance de trente ou quarante pas: on les nettoie bien; on y place des perches qu'on fait plier en demi-cercle; on leur fait des entailles pour y placer des gluaux, en les faisant plier horizontalement.

La pipée se fait le matin, au lever du soleil, & le soir, vers son coucher, & par un temps tranquille & modéré. Après qu'on s'est renfermé dans la loge, on observe un grand silence: le Pipeur commence à frouer, ce qu'il fait en soufflant dans une feuille de liere, à laquelle on fait un petit trou, en levant le côté du milieu assez près de la queue, ce qui fait le cri d'un petit oiseau, qui appelle les autres à son secours: il y a encore diverses manieres de frouer. Aussi-tôt qu'on a froué, plusieurs oiseaux, comme des rouges-gorges, viennent se prendre; on donne quelques coups de pipeau pour contrefaire la chouette. On fait crier quelqu'un des oiseaux pris, ce qui en attire d'autres, qu'on fait crier à leur tour: par exemple, le pinson attire les grives; les merles, les geais: les geais attirent les corbeaux & les pies. A mesure qu'ils sont pris on les tue, ou on les met dans un sac, pour faire crier ceux qui par leur cri peuvent attirer les autres. C'est au lever du soleil & à son coucher, qu'on peut prendre des oiseaux bons à manger, comme les petites grives, les merles, les rouge-gorges, les mésanges, moineaux, fauvettes, roitelets, & autres, qui sont fort bons rôtis ou fricassés.

C'est à la brune qu'on prend les hiboux, les chouettes, en contrefaisant la souris: on prend encore au lever du soleil, ou à son coucher, des éperviers, des tiercelets, des émérillons, des buses: en ramassant les oiseaux de proie, il faut se donner de garde de leurs serres; le plus court est de les as-

sommer. Les pies, les geais & les merles sont les plus difficiles à attraper, lorsqu'ils sont tombés à terre. Il y a des oiseaux qu'on ne prend point au pipeau, tels sont les ramiers, les tourterelles, sansonnets, linotes, chardonnerets ; il faut ajouter encore les oiseaux qui ne perchent point, comme perdrix, cailles, bécasses.

PIQUETTE, ou demi-vin, petite boisson destinée pour les valets. C'est de l'eau passée sur le marc de raisin, & qui est plus ou moins bonne, selon qu'on mêle plus ou moins de vin. Pour la bien faire, on jette la quantité d'eau qu'on juge nécessaire dans la cuve, aussi-tôt que le vin en est dehors : cette eau tombant ainsi sur le marc, on l'y laisse quelque-temps, pour qu'elle soit impregnée des esprits vineux, & jusqu'à ce que la fermentation du vin qui reste soit assez faite avec l'eau pour lui communiquer de sa couleur ; puis on tire tout le moût de cette cuve, dont on remplit une autre cuve ; on ôte le marc de celle où il est, on le porte sous le pressoir, & on en exprime la liqueur du vin qui est encore dans les grains : on porte le vin pressuré dans la cuve où l'on a jetté le moût, & le tout mêlé, on le verse dans des tonneaux.

PIQUURE & morsure de Vipere. Cette piquure est mortelle, si on n'y apporte du remede. Pilez du bouillon blanc, & appliquez sur la morsure ; ou de la rue pilée avec l'oignon, ou un ail pilé ; & en mangez en même-temps : on approche un fer rouge le plus près qu'on peut de la plaie. Ces divers remedes extérieurs doivent être appliqués sur le champ.

La personne mordue ou piquée, doit avaler du sel volatil de vipere ; ou au défaut, de celui d'urine, ou une prise de vieille thériaque.

PIQUURE de scorpion. Remede. Appliquez dessus de l'huile de l'infusion de scorpion, ou écrasez le scorpion sur la piquure, si vous pouvez. Comme le venin de scorpion cause un grand froid, avalez aussi-tôt de la thériaque délayée dans un verre de bon vin.

PIQUURE d'araignée, mouche à miel, &c. Frottez l'endroit avec du jus de joubarbe, ou la bouze de vache, ou d'une feuille de sauge verte nouvellement cueillie : ou lavez la plaie de vinaigre chaud, & appliquez dessus de l'ail, ou de l'oignon pilé. La thériaque appliquée en dehors, & prise en dedans, est fort bonne. Si on est piqué d'une mouche à miel, arrachez aussi-tôt l'aiguillon, pressez la plaie, faites-en sortir une petite eau rousse, & appliquez-y un peu de terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Si c'est un venin de crapaud, lavez l'endroit avec de l'urine, & avalez une prise de sel volatil de crapaud.

PISSENLIT. Plante fort connue, qui croît dans les prés : on en mange en salade au printemps. C'est une plante hépatique, c'est-à-dire, qui a la vertu de rétablir le vice de la masse du sang ; on en boit en forme d'infusion, d'expression, ou de décoction, dans les fievres tant nouvelles qu'invétérées.

PISTACHIER. Arbre dont les feuilles tirent sur le jaune, & qui produit son fruit à l'extrémité des branches, en façon de grappe de raisin. Ce fruit qu'on appelle pistache, ressemble assez à une noisette, & il est doux au goût. On le multiplie de rejettons enracinés, qu'on plante au mois d'Avril.

PISTE. C'est le nom qu'on donne à la forme du pied d'une bête, imprimé à terre, & qui fait connoître qu'elle a passé par-là. On se sert de ce terme pour le loup & le renard, & de celui de *voie* pour le cerf, le lievre & les autres bêtes fauves.

PISTIL des fleurs. C'est la partie de la fleur qui renferme la graine : le pistil est placé dans le centre des étamines. *Voyez* FLEURS.

PITUITE (la) est une humeur froide : c'est une des quatre humeurs qui dominent dans le sang.

Remede contre la pituite. Pilez des tendons de coulevrée, & de ce suc, prenez environ une ou deux dragmes : mêlez-y un peu de miel avec de l'écorce d'orange pour l'épaissir, & vous en prendrez un peu le matin à jeun.

PIVOINE. Plante bulbeuse qui est de deux especes : on les cultive dans les jardins ; le mâle a les feuilles larges comme celles du noyer, & de couleur blanche : la femelle a des feuilles découpées, & des fleurs grandes comme une rose, dans lesquelles il y a des graines rouges.

La pivoine mâle, c'est-à-dire, sa racine & sa semence sont usitées dans les remedes : elle est chaude, astringente, céphalique, & bonne contre l'épilepsie, le vertige & la convulsion. La dose de la racine & de la semence est depuis un gros jusqu'à deux, en poudre.

PIVOINE (la) est un oiseau qui a un plumage fort beau : elle apprend facilement.

PIVOT des Plantes ; c'est la principale racine que la plupart des arbres poussent en terre, perpendiculairement à leur tige.

PLAIES. Maniere de panser les plaies, 1°. On doit saigner le malade pour prévenir la fievre, l'inflammation, la douleur & le dépôt.

Si la plaie n'est que superficielle, on doit d'abord en rejoindre les levres, & on y applique une emplâtre agglutinative, telle que celle de la gomme élemi, ou autre ; on bandera la plaie le plus légérement qu'on pourra.

Si elle est trop profonde, on y fera quelques points de suture, pour empêcher que l'air ne touche l'os.

S'il y a à la plaie déperdition de substance, mais à la superficie seulement, on doit commencer par la faire suppurer par les onguents digestifs, lesquels répareront la perte des chairs ; puis on la pensera avec les emplâtres agglutinatives : mais si, outre la déperdition de substance, la plaie est profonde, s'il y a beaucoup de chairs emportées, on doit d'abord tâcher de les consumer, en les touchant légérement avec la pierre infernale, ou l'onguent brun, composé d'alun brûlé & de précipité rouge en poudre, avec un peu de basilicum.

A l'égard des plaies qui viennent des coups de feu, & que l'on connoit en ce que la partie blessée est meurtrie, rouge, enflammée, lorsqu'elles sont profondes, & avec perte de substance, on ne peut se dispenser d'y faire des incisions, soit pour ôter les corps étrangers, soit pour changer la figure de la plaie, s'il le faut; on doit ensuite arrêter le sang avec l'eau d'alun, avant de panser la plaie avec les onguents & les digestifs. Le pansement doit être fait quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout en été.

Si la plaie pénetre dans le ventre, on fera boire au malade un verre d'infusion des herbes vulnéraires de quatre en quatre heures.

2°. Le Chirurgien, après avoir lavé la plaie avec quelque infusion à cet effet, doit mettre de la charpie sur le fond de la sinuosité, & des compresses par-dessus, trempées dans la même infusion : il doit soutenir les compresses par une bande, dont les contours commenceront au-dessous du sinus, & finiront au-dessus de l'entrée de la plaie; que si le sinus ne tarit pas, on est obligé de faire une ouverture qui s'étende jusques dans le fond du sac; ou bien, s'il n'est pas trop long, ou que l'on risquât de couper quelque vaisseau, on se contente d'une contre-ouverture au fond du sac pour donner issue à la matiere.

3°. Si la plaie, qui peut être dans le ventre, est sans épanchement de pus, on doit bien prendre garde, s'il n'y a point de sac. Les signes qui découvrent le dépôt, sont l'augmentation de la fievre, l'inflammation, la douleur, le battement que sent le blessé à la partie; &, s'il s'en est formé, on en fera l'ouverture à l'instant, & à l'endroit du dépôt que la matiere indique.

4°. Pour muscles coupés transversalement dans leur partie charnue, on a recours aux bandages & a des emplâtres agglutinatives, pour tenir la partie dans une situation favorable.

5°. Pour les blessures où les os sont fracassés, on se sert des moyens usités à cet effet dans la Chirurgie, pour faire sortir les os brisés, & établir la suppuration.

6°. A l'égard des plaies de la tête, elles demandent des attentions particulieres pour savoir quand il en faut venir au trépan, ou s'en dispenser. *Voyez* TRÉPAN.

PLAIES des jambes. Il faut observer dans la guérison d'une plaie de jambe, 1°. de la panser au plus de trois en trois jours, pour donner le temps au médicament d'agir; 2°. empêcher que l'air n'agisse sur la plaie, lorsqu'on la veut panser, mais appliquer promptement l'appareil; 3°. la panser doucement, c'est-à-dire, ne point trop serrer les bandages, s'abstenir des tentes & des dilatants, qui, en touchant les nerfs, y causent une douleur excessive, & compriment les vaisseaux : mais, si la plaie est profonde, avec déperdition de substance, on doit remplir le vuide par de simples plumaceaux de charpie bien fine, les appliquer légérement après les avoir trempés dans le médicament convenable à la qualité de la plaie. On doit aussi s'abstenir des injections, car elles augmentent la solution de continuité, & engendrent des chairs baveuses, & de l'usage des vins aromatiques & des fomentations;

elles ne font que prolonger les cures : mais il y a des exceptions à ces regles, comme dans les plaies de la poitrine, & en d'autres, qu'il faut visiter souvent, & quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout dans les saisons chaudes, & lorsque les suppurations sont abondantes.

Remede pour les plaies des jambes. Broyez, en forme d'onguent, demi-livre de vieux lard, avec une poignée de feuilles de petite sauge hachées menu, & appliquez-en sur le mal.

Ou prenez poix-résine, cire neuve, de chacune deux onces; faites-les fondre ensemble, puis ajoutez-y quatre onces de beurre frais : mêlez le tout, & remuez jusqu'à consistance d'onguent ; alors mettez-en sur de la toile, sans charpie dans la plaie, & changez d'onguent chaque fois que vous panserez le mal : ce remede est capable de guérir des jambes trouées jusqu'aux os.

Le baume du Samaritain, & celui d'Arcæus, conviennent à une très-grande partie de plaies.

La térébenthine seule est un baume simple très-convenable pour la guérison des plaies.

Plaie au visage, ou autre partie charnue. Lavez-la au plutôt avec du bon vin chaud ; approchez les bords l'un contre l'autre ; bandez-les avec du ruban de fil d'un pouce de large ; serrez-les adroitement, afin qu'ils puissent se coller l'un à l'autre, & on n'aura pas besoin de couture.

Plaie de la tête. Appliquez-y une emplâtre de bétoine, dans laquelle vous mêlerez de la gomme élemi : cette emplâtre se fait ainsi :

Prenez sucs de bétoine, de plantain & d'ache, de chaque une livre, & une poignée de chacune de ces trois herbes vertes pilées ; ajoutez cire jaune, résine, poix noire & térébenthine, de chacune demi-livre ; faites cuire la cire, la résine & la poix noire, avec les sucs & les herbes pilées, dans une grande bassine ; remuez toujours jusqu'à la consommation non entiere des sucs, de peur que l'emplâtre ne se brûle ; puis exprimez le tout chaudement sous la presse ; ajoutez à la colature la térébenthine, à laquelle vous donnerez un ou deux bouillons ; puis formez-en divers petits morceaux pour le besoin, c'est-à-dire, pour toutes les plaies & ulceres de la tête.

Plaie à la poitrine. Appliquez dessus une emplâtre, dite d'André de la Croix. On la fait ainsi : prenez douzes onces de résine de pin, quatre onces de gomme élemi, deux onces de térébenthine, & autant d'huile de laurier ; brisez la résine & la gomme élémi ; faites-les fondre ensemble sur un petit feu, ajoutez-y la térébenthine & l'huile de laurier : & le tout étant bien incorporé, passez-le par une toile, & laissez refroidir l'emplâtre ; mettez-la ensuite dans un pot vernissé : lorsqu'on veut s'en servir, on l'étend sur du cuir, & on fait une emplâtre qui couvre, non-seulement la plaie, mais quatre ou cinq doigts aux environs, lui faisant une ouverture au milieu pour donner passage aux matieres étrangeres. On doit panser le blessé une fois le jour en hiver, & deux en été.

Un topique des plus efficaces dans la curation d'un grand nombre de plaies, est l'emplâtre appellée de Nuremberg. L'usage est d'autant plus commun, qu'il est très-facile à pratiquer.

On peut encore guérir les plaies par le sucement; mais cette opération ne convient que dans les plaies qui tendent de bas en haut, qui percent dans les parties charnues, sans qu'il y ait aucun vaisseau considérable d'offensé, & qui sont encore récentes: ainsi elle ne convient point dans les plaies qui tendent de haut en bas, particuliérement à celles du bas ventre.

2°. Elle est inutile quand le sang est épanché dans les capacités: on ne doit pas aussi la tenter lorsqu'il y a ouverture de quelque vaisseau considérable dans la capacité, ou quand le coup perce quelqu'un des intestins.

Après que le sang extravasé a été sucé & tiré, mais parfaitement, on doit rapprocher les bords de la plaie avec une emplâtre agglutinative, pour en tenter la réunion; &, lorsque l'opération est faite avec adresse & à propos, la plaie peut se guérir en vingt-quatre, ou deux fois vingt-quatre heures: mais cette opération deviendroit pernicieuse, s'il restoit du sang épanché, parce que ne pouvant plus couler, il se changeroit en pus, & formeroit un abscès: ainsi le plus sûr est de faire faire le sucement en présence d'un Chirurgien habile.

PLAIES vieilles. Remede. Faites fondre six onces de suif; jettez-y, en remuant, six onces de poix de Bourgogne coupée en morceaux, & étant bien incorporés, mettez-y six onces de cire neuve jaune en petits morceaux, & remuant toujours.

Le tout étant fondu, mettez-y petit-à-petit, huit onces de feuilles de mille-feuilles hachées; faites cuire le tout sur un petit feu, & remuez toujours: quand les herbes seront bien cuites, passez-le tout chaudement au travers d'une toile forte, en pressant fortement, & conservez cet onguent, qui est excellent pour les plaies, tant vieilles que nouvelles.

Ou appliquez du seneçon pilé avec vieux oing; ou lavez les plaies sales avec la décoction des têtes de petits poissons salés, ou avec de l'eau-de-vie.

Pour l'hémorragie d'une plaie, appliquez un morceau de vitriol ou d'alun contre la plaie, ou du suc de pariétaire avec le marc, & le jus de l'herbe pilée, ou des feuilles de pimprenelle de jardin pilées crues; ou de la poudre de sympathie. *Voyez* POUDRE.

Pour l'inflammation d'une plaie, mettez dans un plat de l'huile d'olive; jettez-y de l'eau fraîche de puits; battez-les ensemble fortement pendant un quart-d'heure, puis jettez l'eau, & oignez la plaie avec cette huile: ou appliquez-y, avec des linges, de l'onguent rosat.

PLAIES des chevaux. 1°. On doit toujours tondre le poil ras, environ deux doigts de large autour de la blessure, & tenir la place bien propre, afin que le cuir s'étende, & puisse se rejoindre facilement.

Les plaies simples, faites avec la selle ou autrement, & qui ne

font point profondes, se guérissent en les nettoyant avec de l'urine ou du vin chaud, puis les poudrer avec la filasse coupée menu : si la plaie est un peu grande, l'urine vaut encore mieux : si la chair surmonte, la couperose blanche en poudre la resserrera : si la selle a fait une dureté ou cors, laissez tomber dessus du suif de chandelle allumée, il fera détacher le cors ; puis lavez-la plaie avec du vin chaud ou de l'urine, graissez-la avec du vieux beurre & de la poudre de filasse, elle se cicatrisera bientôt.

Si la plaie est grande & profonde, en sorte qu'il y faille une tente, comme il arrive aux plaies de la cuisse & du garrot, le lard salé y est fort bon.

Si la gangrene est à une plaie, ce que l'on connoît par la cessation de la douleur, par la couleur livide de la partie, & une odeur cadavéreuse, on doit, avant qu'elle soit dans sa consommation, scarifier la plaie jusqu'au vif, la laver avec de l'eau salée, imbiber des plumaceaux avec de l'eau de chaux la plus forte, & en mettre sur la plaie deux fois par jour.

Plaie sur le garrot. Elle se fait lorsqu'il s'est meurtri par une selle qui a les arçons trop entr'ouverts : appliquez dessus du bol en poudre, vinaigre & blanc d'œuf. Si la plaie est grande avec inflammation, on doit saigner le cheval, frotter le mal avec un onguent émollient, le bassiner avec de l'eau de chaux ; si elle n'a pas fait effet, se servir de l'onguent du Duc, couvrir le mal avec une peau d'agneau habillée en poil. Pour dessécher la plaie, & telle autre que ce soit, prenez du tartre blanc, qui est la lie de vin séchée qui s'attache au-dedans du tonneau ; faites brûler de ce tartre dans un pot de terre entouré de charbon, jusqu'à ce que le pot rougisse, laissez-le refroidir ; pilez cette masse, & servez-vous de cette poudre, dont vous répandrez sur la plaie.

Plaie sur le rognon. Appliquez-y d'abord du fumier, c'est-à-dire, du crottin le plus chaud, & enveloppé dans une toile. S'il ne fait pas d'effet, appliquez-y des blancs d'œufs battus, & épaissis avec un morceau d'alun ; si l'enflure veut venir à suppuration, faites un égoût à la plaie par une incision, ou percez la tumeur avec le fer rouge ; seringuez les trous avec l'eau d'arquebusade, ôtez la chair morte, essuyez le sang, appliquez sur la plaie des cendres bien chaudes ; le lendemain la laver avec du vin chaud ou de la lessive.

Plaies des coups de feu, comme fusil & pistolet : on doit d'abord sonder la plaie avec une longue sonde, y faire des injections plusieurs fois par jour avec de l'eau d'arquebusade, & on en fait boire au cheval un demi-septier tous les jours.

Plaie au boulet. Ces sortes de plaies se font lorsqu'un cheval vient à tomber ; & comme le boulet est plein de nerfs, la plaie est douloureuse & de conséquence. Si le cheval boite, on doit le saigner pour faire révulsion, ne lui donner que du son mouillé, frotter le boulet avec de l'esprit-de-vin, appliquer sur la plaie un plumaceau de filasse, & autour du boulet un cataplasme fait avec une livre de farine de lin, délayée avec chopine de vin rouge, & réduite sur le feu en bouillie ; ajoutez-y

alors quatre onces de beurre frais : lorsque la bouillie est épaissie, on y met deux onces de bol du Levant en poudre ; le tout étant bien lié, on l'ôte du feu, on y ajoute six onces de térébenthine : on continue de remuer le tout un demi-quart-d'heure.

PLAINES (les) considérées relativement aux productions qu'on en peut tirer, lorsqu'un Domaine y est situé, sont ordinairement fertiles en grains : on y peut pratiquer de belles avenues d'arbres, & on y trouve la commodité de la chasse : mais c'est un inconvénient quand on n'y a pas d'autres ressources que le grain, puisque, s'il manque ou s'il est à bas prix, tout manque.

PLAINTE. On appelle ainsi une déclaration qu'on fait devant le Juge ou devant un Commissaire, de quelque tort ou affront qu'on nous a fait, afin d'en faire informer & d'en poursuivre la réparation civile par les voies de droit. Les procès criminels commencent par une plainte; au-lieu que les procès civils commencent par un exploit de demande.

PLANCHES (les) proviennent du bois qui a été scié : elles doivent avoir un pied de large pour être débitées. Elles servent pour la menuiserie : les planches ordinaires ont trois pieds & demi ou quatre de longueur, & un pouce d'épaisseur.

PLANCHES, terme de Jardinage. Ce sont des espaces de quatre pieds de large, avec un sentier d'un pied entre deux, qui composent les quarrés d'un jardin potager. Les planches en ados sont celles qui sont fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaissant en pente : cette pente doit être vers le Midi. On les fait ainsi lorsque la terre est trop humide, & exposée aux vents froids. C'est sur ces planches bien fumées & bien labourées, qu'on seme ou qu'on plante toutes les plantes potageres.

PLANE, arbre de futaie. Il vient fort haut, & produit par son grand bois un grand ombrage : sa feuille est large & épaisse, son bois blanchâtre & dur ; sa fleur tire sur le jaune, & produit un grand rond, dont on fait de l'huile. Il ne vient guere que dans les climats chauds.

PLANTAIN. Plante commune : il y a le grand, dont les feuilles sont larges, luisantes, marquées chacune de sept nerfs ; le moyen, dont les feuilles sont couvertes d'un poil blanc & mou, & le long, qui les a plus longues, étroites & pointues.

La premiere espece est la plus en usage : cette plante est rafraîchissante, hépatique & vulnéraire. On se sert de sa semence pour toutes sortes de flux immodérés, les vomissements, les pertes de sang des femmes : la décoction de plantain consolide les plaies & mondifie les ulceres : il entre dans les gagarismes.

PLANTATION DES ARBRES, ou l'action de planter. Observation sur la maniere de planter les arbres. Avant de les planter, il faut consulter qu'elles sont les especes d'arbres qui se plaisent dans le Pays, sans quoi on fera beaucoup de dépenses sans profit. Tout est utile lorsqu'il se plait dans le terrein. Le chêne, par exemple, qu'on destine pour bois à brûler, n'est pas bon dans un fond gras & humide ; au-lieu que les bois blancs, dans un pareil terrein, rendront un tiers de plus.

La meilleure maniere de semer du bois, quelque espece de plant que ce soit, c'est de labourer la terre comme on fait pour le bled, même de la fumer, s'il est possible. Lorsqu'on est au dernier labour on éleve le terrein, le plus qu'on peut, en sillons, de deux pieds & demi ou trois pieds de large; on plante les graines, comme des haricots, dans la raie du sillon, si on ne craint pas le séjour des eaux, & dans l'ados du sillon, si le séjour des eaux est à craindre: apres cela, il ne s'agit que de bien sarcler & regarnir: si on ajoute à cette premiere dépense deux légers labours chaque année, jusqu'au recepage qui se fait au bout de quatre à cinq ans, on est certain d'avoir une coupe utile avant quinze années de plantation.

Il faut observer que, si l'on plante en côtes, il faut sillonner en travers, cela conserve la fraîcheur & les terres; au lieu que si l'on sillonnoit de haut en bas, les pluies feroient des ravins: il faut adosser le plant au sillon opposé, pour qu'il soit à l'abri du grand soleil. On peut planter en plant, de même qu'en graine, & c'est la voie la plus courte; mais, dans les bonnes terres, il faut de très-gros plants, parce que les herbes qui y abondent étouffent le germe du petit plant.

On peut planter en fossés, en éloignant ces fossés de douze ou quinze pieds: alors on plante en forme de haie fort droite, & on met de toute espece de bois, afin de faire aligner le chêne qui s'y trouve mêlé: à quarante ans ces haies rendent autant de profit qu'un bois plein, pourvu qu'on laboure les fossés les premieres années.

A l'égard des arbres fruitiers, on doit les planter sur les bords des chemins, & dans des champs où ils soient fumés & labourés, & mettre de grands espaces entre les uns & les autres, afin que l'ombre de l'un ne nuise pas à son voisin. *Essai sur l'Administration des Terres.*

En matiere de plantation d'arbres fruitiers, les Jardiniers doivent principalement s'attacher à connoître les sujets qui sont analogues entr'eux, pour ne point hasarder des opérations coûteuses, & fort désagréables lorsqu'elles ne réussissent point. C'est faute de cette attention que tant d'arbres périssent, pour avoir été entés sur des sujets avec lesquels ils n'avoient qu'un rapport général.

Donnons un exemple. On observe que les pruniers, entés sur l'amandier, ne réussisent pas autant qu'ils sembleroient devoir le faire, à raison de l'affinité qui est entre ces deux arbres. La raison qu'on peut en donner, est que la seve de l'un est bien plus active que celle de l'autre. En effet, l'amandier est en fleurs, lorsque le prunier est encore dans l'inaction, de sorte que tout joint ensemble; il arrive que la seve du plus avancé ne trouvant pas les carreaux du dernier disposés à la recevoir, occasionne une révolution, qui, pour l'ordinaire, fait périr la souche. Une raison contraire atteste de même la perte de l'amandier, qui étant d'une nature plus active, ne reçoit pas encore de seve du prunier, lorsqu'il veut commencer à porter: d'où il arrive nécessai-

rement qu'il souffre beaucoup ayant tous ses pores ouverts, & ses organes en action, manquant des sucs nécessaires pour les remplir & les tenir dans leur tension ordinaire. De ces principes, il suit que, lorsqu'on veut faire un plant d'arbres d'une longue durée, on ne doit jamais se servir de sujets cultivés dans un mauvais terrein, si on veut les transporter dans un sol fertile. De même on ne doit point tirer des pépinieres grasses, des arbres pour les mettre dans une terre maigre. On remarque en effet que les sauvageons tirés des bois, & plantés ensuite dans un champ ou jardin bien cultivé, pour être greffés, n'y prendront pas, pour ainsi dire, d'accroissement, tandis que les greffes, que l'on y aura mises, excéderont bientôt la grosseur du tronc. Ces exemples, qui d'ailleurs sont fréquents, prouvent évidemment, que, lorsque des sujets ne sont pas susceptibles d'une parfaite union, les sucs qui devroient passer des unes aux autres avec le même ordre, & prendre la forme des mêmes fibres, ne reçoivent que les humeurs qui leur sont propres; &, comme souvent le tronc n'en peut fournir assez abondamment, leurs pores se retrécissent, & prennent une configuration toute différente de ceux qui abondent par leur nature. Nos especes de fruits, tels que nous les avons maintenant, n'ont acquis cette perfection que par les soins qu'on a apportés, pour connoître les propriétés & les accords que les arbres ont entr'eux. *Journ. Econ.* 1761.

Principes sur la Transplantation des Plantes, soit arbres ou arbustes.

De toutes sortes de plantes qu'on leve des bois ou d'une pépiniere pour les transplanter, il faut en retrancher toutes les feuilles jaunes, moisies, pourries ou séchées, qui pourroient se trouver au pied. En les plantant, on ne doit point couper les racines ni les montants, comme font la plupart des Jardiniers qui croient devoir les mutiler ainsi : c'est une mauvaise routine; car, dans toutes sortes de plantes, les racines sont les seuls instruments de la nutrition & de l'accroissement. Sans les racines des plantes, qui repoussent de bouture, il ne peut entrer dans le tronc & les autres parties, aucune portion des sucs de la terre, ni des influences de l'air, qui servent de nourriture à la plante. La soustraction d'une partie des racines est donc un obstacle à la végétation, & le peu qu'on en laisse ordinairement, ne sert tout au plus qu'à les empêcher de mourir tout-à-fait. En supprimant les racines, on ôte à la plante son nécessaire, & elle ne fait que des progrès lents & insensibles : ainsi il vaut mieux lui laisser ses racines, que de l'obliger à en produire d'autres. C'est en vain que les Jardiniers alleguent le dessèchement qui arrive à une plante levée de terre jusqu'à ce qu'on la replante; car, dès qu'on n'a pas laissé les racines trop long-temps au grand air, ce dessèchement n'est que superficiel; il leur reste toujours un humide radical, témoin les arbres fruitiers envoyés au loin : ces racines, quoique seches au dehors, ont un principe de vie qui reprend bientôt son activité; on n'a pour cela qu'à mettre dans l'eau toute

plante qui a souffert quelque-temps hors de terre, l'y laisser tremper vingt-quatre heures, on la verra renaître, pour ainsi dire, à vue d'œil. On n'a qu'à replanter ensuite selon les regles, & elle réussira infailliblement.

Voilà, dit M. l'Abbé Roger, qui nous a fourni ces Observations dans son *Traité de la Culture des Fraisiers*, ce que nul Jardinier n'a pu comprendre jusqu'ici, ni même M. de la Quintinie tout le premier.

PLANTES. Toute plante est un corps organisé & vivant, qui tient un milieu entre l'animal & le minéral : il est produit par les principes de la terre, savoir ; la seve, qui est l'élixir des sucs de la terre, l'eau, le sel, la chaleur ; & c'est à la faveur de ces différents principes, que la plante croît & se nourrit.

Il y a trois choses principales à observer dans toute plante : 1°. la graine ; car la plante, dans son origine, est toute entiere dans la graine, & cette graine est d'une fécondité inépuisable, & qui ravit d'admiration. 2°. La racine, qui est la partie inférieure de la plante ; elle se divise en plusieurs petits filaments, & elle est composée d'une peau, d'une seconde enveloppe, qu'on appelle parenchyme, d'un corps ligneux, qui est d'un tissu plus serré que l'écorce, des entrelacements ou insertions, qui servent à perfectionner le suc nourricier ; enfin, de la moëlle, substance molle, qui est dans le centre de la plante. 3°. La tige ou tronc : on l'appelle ainsi dans les arbres & arbrisseaux, & tuyaux dans les bleds & autres productions auxquelles on donne le nom de plantes. Elle a les mêmes parties que la racine, & ces parties servent à la même destination. A l'égard de l'écorce, elle tire la nourriture du tronc même, avec lequel elle communique par une infinité de petites fibres. Toutes les plantes portent des fruits ou des semences.

C'est la terre, qui, réduite en parcelles très-fines, est la principale nourriture des plantes ; car une trop grande quantité de sel rend les terres stériles, le trop d'eau noie les plantes & les pourrit, & trop d'air & de chaleur les desseche ; au lieu qu'une trop grande abondance de terre ne les endommage jamais, pourvu qu'elle jouisse de l'humidité des rosées & de la chaleur du soleil : ainsi la bonne terre est propre à nourrir toutes sortes de plantes, pourvu qu'elles aient la quantité d'eau & de chaleur qui leur convient ; néanmoins il y a de l'avantage à semer successivement différentes plantes dans une même terre ; car toutes les plantes ne tirent pas de la terre une aussi grande quantité de nourriture, puisqu'il y a des terres maigres & légeres qui produisent du seigle & du sarrasin, & qui ne peuvent pas produire du froment, ni même de l'avoine : ainsi il est à propos de mettre de l'avoine après le froment, parce que ce dernier se seme peu de temps après la moisson, & qu'il faut avoir le temps de labourer au moins trois fois la terre, si l'on veut avoir une bonne récolte ; au lieu que pour l'avoine & l'orge, comme ils ne se sement qu'au printemps, on a le loisir de leur donner les façons qui leur sont nécessaires. *Voyez* TERRES.

Les plantes ne se nourrissent que de sucs convenables à chaque espece, parce que les pores de la plante ne donnent entrée qu'aux sucs convenables, c'est-à-dire, qui sont figurés comme eux.

Il y a des plantes qui sont faites pour croître à côté les unes des autres, pendant qu'il y en a d'autres qui ne viennent point à bien si elles se touchent. Voilà pourquoi on évite de mettre ensemble celles qui se nourrissent d'un même suc, & celles qui sont voraces; ainsi on ne doit pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualités, mais mettre les chaudes avec les froides, ainsi des autres.

Ce qu'on appelle ordinairement du nom de plante, ce sont les plantes potageres, & les plantes médicinales.

Préparation pour la multiplication des Plantes.

Mettez dans un cuvier exposé au Midi, un boisseau de crottin de cheval, autant de fiente de bœuf, un demi-boisseau de fumier de pigeon, autant de crotin de mouton, & autant de cendres; ajoutez-y six pintes de mauvais vin de baissiere, & deux livres pesant de salpêtre, & remplissiez le cuvier d'eau commune. Toutes les fois que l'on tire de cette liqueur pour en arroser les plantes, on a l'attention de remettre de nouvelle eau dans le cuvier: on peut même affoiblir cette liqueur avec deux parties d'eau sur une de la liqueur, de peur qu'elle ne fût trop forte, sur-tout dans le commencement.

PLANTES MÉDICINALES. Les plantes, soit potageres, soit celles qui croissent dans les champs, sont d'un grand usage pour les remedes: les unes & les autres ont des vertus différentes.

Les plantes cordiales sont, l'ail, l'agripaume, l'alleluia, &c. Les plantes anti-scorbutiques, sont le cochléaria, la racine de patience sauvage, la racine & les feuilles du trefle d'eau, le beccabunga, la capucine, le cresson, la patience d'eau, le raifort sauvage, la roquette, la cannelle. Les céphaliques & aromatiques, sont le basilic, la lavande, le laurier, le thym, le romarin, la marjolaine, la sariette, la sauge, le serpolet.

Les sudorifiques sont, l'angélique, le buis, le chardon bénit, le genievre, la scabieuse, la scorsonere, la salsepareille la squine, &c.

Les fébrifuges sont, l'argentine, la gentiane, la germandrée, le plantain, le quinquina; &c. Les hépatiques, ou qui guérissent les maladies du foie & de la rate, sont l'aigremoine, le cerfeuil, la centaurée, le fumeterre, le houblon, le polypode, la scolopendre, &c.

Les purgatifs, ou qui évacuent les humeurs, sont l'agaric, le concombre sauvage, la coulevrée, l'ellebore, le garou, l'iris, le lin sauvage, le noirprun, le prunelier, la rose pâle, le safran bâtard, le sureau. Parmi les plantes purgatives étrangeres, on compte l'aloës, la casse, la coloquinte, l'hermodacte, l'ipécacuanha, la manne, la rhubarbe, la scamonée, le séné, le tamarin.

Les stomachiques, qui rétablissent les fonctions de l'estomac, sont, l'absynthe, l'auronne, le baume, l'estragon, l'eupatoire, &c.

Les

Les apéritives, qui levent les obstructions, & qui dégagent le sang des humeurs visqueuses, qui arrêtent son mouvement, & évacuent les humeurs, sont l'ache, l'arrête-bœuf, l'artichaut, l'asperge, le fenouil, le fraisier, le frêne, la garence, l'oignon, l'oseille, la passe-pierre, la patience, le persil, le pissenlit, le sureau, le raifort, le tamaris, la turquette, la pareira-brava, le thé.

Les béchiques, qui appaissent la toux & facilitent l'expectoration, sont la bourrache, la buglose, le capillaire, le chou rouge, le coquelicot, le lierre terrestre, le navet, le pas-d'âne, le pommier, la réglisse.

Les émollientes, qui adoucissent l'âcreté du sang dans les fievres & dans les dispositions inflammatoires, sont l'arroche, le bouillon blanc, la guimauve, le lin, le linaire, la mauve, la pariétaire, la poirée, le seneçon.

Les rafraîchissantes sont, la citrouille, le concombre, l'endive, la framboise, la groseille, la joubarbe, la laitue, la mâche, le melon, le mûrier, le nénuphar, le pourpier, le riz.

Les résolutives, qui divisent les humeurs épaissies, sont l'avoine, le bled, les feves, les lentilles, l'orge, le seigle, la scrophulaire. Les farines de toutes les plantes sont résolutives.

Les vulnéraires qui guérissent les plaies, soit externes ou internes, sont la bistorte, la brunelle, la grande consoude, le cyprès, le mille-feuille, l'orme, l'ortie, la patience rouge, perce-feuille, pervenche, pied de lion, pilosele, plantain, pirole, quinte-feuille, renouée, rose de provins, sanicle, &c.

Les hystériques, qui rétablissent les évacuations naturelles aux femmes, sont l'aristoloche, l'armoise, glaïeul, marrube, matricaire, mélisse, rue, safran, souci, valériane, &c.

Plantes Potageres. Comme elles sont en très-grand nombre, on peut les réduire à quatre ou cinq classes : 1°. les racines, telles que sont les carottes, panais, navets, raves, betteraves, salsifis ; 2°. les verdures, tels sont les choux, la poirée, la bourrache, les épinars, l'oseille ; 3°. les salades, comme les laitues, la chicorée, le céleri, les mâches, les raiponces, le pourpier, le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, la capucine ; 4°. les légumes, pois, feves, haricots, lentilles ; 5°. les fruits de terre ; tels sont les melons, les concombres, citrouilles, potirons, artichauts, asperges, cardes & cardons : on doit ajouter à cela les plantes fortes, comme oignons, ciboule, échalotte, rocambole, poireaux ; & les odoriférantes, comme le baume, la lavande, la sauge, le thym, violettes, qu'on met en bordures. De toutes ces plantes, on en laisse la plus grande partie dans la place où on les plante ; mais celles qu'il faut transplanter, sont les cardes poirées, le céleri, les chicorées blanches, les laitues, le melon, les concombres, les potirons. On doit planter en leur saison chacune de ces plantes potageres. On plante les oignons, les feves, poireaux, choux, chicorées, & autres plantes qui ont peu de racine, le tout en faisant un trou en terre avec un plantoir : on seme les autres plantes, & cela, ou à plein champ comme le bled,

ou à rayon, c'est-à-dire, en traçant avec un bâton des rayons sur les planches : on met ensuite un bon pouce de terreau sur chaque planche, & on l'arrose tant qu'il fait chaud : au reste, on ne doit jamais semer ou planter, deux années de suite, une même plante dans un même terrein.

Un potager bien entretenu, doit fournir en chaque saison certaines plantes : ainsi, au printemps, on doit y trouver des raves, de petites salades sur couche ; vers la Pentecôte, toutes sortes de racines, des laitues pommées de plusieurs especes, toutes sortes de salades, des asperges, les premiers poids verds ; en automne, de la chicorée blanche, laitues royales & de Genes, concombres, melons, carottes, panais, betteraves, choux-fleurs, &c. ; en hiver, des laitues plantées sur couche en automne, & mises sous cloche.

Les terres seches & sablonneuses, ainsi que les pieds des murs du Midi & du Levant, sont bonnes pour les choses hâtives, & les nouveautés du printemps : les lieux les plus secs, lorsqu'on est réduit à en avoir, sont bons pour les chicorées, laitues, choux d'hiver, ail, échalotte, cerfeuil ; les terres grasses, fortes & humides, sont bonnes pour les légumes, qui y sont plus gros & mieux nourris ; les tempérées, entre le sec & l'humide, pour les asperges, le céleri, cardons, fraises : les fonds humides & gras, qu'on doit auparavant dessécher & ameublir, autant qu'il est possible, sont excellents pour toutes sortes de productions ; mais on y doit tenir les plantes plus éloignées que dans les lieux secs.

Durée des principales Plantes potageres.

Les asperges durent dix à douze ans.
Les artichauts, quatre à cinq ans.
Les framboisiers, huit à dix ans.
Les fraisiers, trois ans.
La poirée, un an.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes, chervis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouille, bourrache, potirons, panais, porreaux, environ neuf mois, c'est-à-dire, depuis le printemps qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne. Les oignons, l'ail, échalotte, concombres, melons, navets, durent le printemps & l'été. Les pois hatifs sont en place six à sept mois ; les autres pois, quatre à cinq ; il en est de même des féves ordinaires & haricots.

Les raves, pourpier, cerfeuil, cinq ou six semaines : ainsi on en doit semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, & toutes sortes de laitues, occupent leur place deux mois.

Les mâches & les épinars occupent la place de toutes les plantes qui ne passent pas l'été ; ainsi elles sont en place l'automne & l'hiver. Les couches à champignon ne donnent du fruit qu'au bout de six mois, & laissent la place libre au bout de ce terme.

PLANTOIR, instrument de jardinage. C'est un morceau de bois rond & pointu par le bout, avec lequel on fait des trous en terre pour planter les porreaux, choux, laitues, chicorées, & autres plantes potageres qui ont peu de racines.

PLANTS. Tout Propriétaire économe ne doit rien négliger pour augmenter la quantité de ses plants; ainsi, outre les plants de décoration qu'on fait dans une terre, il doit mettre à profit les plus petits coins, & pour cela, il doit avoir des pépinieres de toutes les especes. Un arpent de terre que le Jardinier plantera en pépinieres, qu'il cultivera, & qu'il formera avec du terreau, ne jettera pas dans une dépense sensible, & suffira pour un grand domaine : un Propriétaire est fort aise de trouver dans sa terre de vieux ormes, des chênes en liziere, des aunes, des peupliers, &c. Il les coupe, cela lui fait un petit casuel : il pourroit même, de l'argent qu'il en retire, sacrifier quelque chose, afin d'en replanter d'autres. Qu'il en plante seulement six petits pour un gros qu'il abat, la dépense ne seroit pas grande, & se retrouveroit. Cinquante arbres plantés tous les ans, ou ménagés dans les haies & terreins vagues, font en vingt ans mille pieds d'arbres de plus sur une terre; &, au bout de cinquante ans, on en peut couper cinquante tous les ans. Il n'y a point de terre un peu étendue, où il ne se trouve quelque ravine, ou quelque ruisseau, voilà des bords à garnir; on peut obliger chaque Fermier de planter tous les ans, soit fruitiers, soit de toutes especes d'arbres stériles, à raison de l'étendue de son exploitation; on lui indique le ravin, la haie ou le champ propre à planter; on l'oblige de replanter les arbres qui périssent; on lui donne en compte ceux qui seront sur sa Ferme, & on en fait le recensement chaque année; mais pour cela, on énonce dans le bail toutes les pieces de terre qu'il exploite : on laisse au Fermier les émondes des arbres qui peuvent s'élaguer; mais il faut veiller à ce qu'il élague tous les quatre ans au plus tard, sans quoi toute la nourriture iroit aux branches. *Essai sur l'Administration des Terres.*

PLANTS CHAMPÊTRES. *Voyez* PÉPINIERE.

PLANTS D'ORNEMENT. *Voyez* BERCEAUX, PALISSADE.

PLANTS ENRACINÉS. On appelle en général de ce nom, toute espece de plant qui a des racines, soit qu'il provienne d'éclats, de souche ou de semence. On prend toujours les plants en racines, aux pieds des coignassiers, ou des pommiers de paradis; on les éleve de la même maniere que les sauvageons que l'on veut planter, & on doit les placer dans un terrein où ils puissent passer plusieurs années, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être transplantés pour être greffés.

PLATRE, pierre fossile, de couleur grisâtre, & d'un grand usage dans les bâtiments. On emploie ordinairement le plâtre calciné au four, mis en poudre avec une batte, & délayé avec la chaux : il sert à lier les pierres, enduire les murs, les plafonds & les cheminées. La cuisson en est bien faite quand il a une certaine graisse qui le colle aux doigts; le meilleur est celui qui

eſt employé au ſortir du four : on ne doit pas le garder dans des lieux humides ni trop aérés, car il perd ſa force ; on ne doit pas l'employer pendant qu'il gele. Le plâtre mis dans l'eau, fait priſe ſur le champ ; ainſi on ne peut le gâcher qu'une fois, & on ne le doit faire qu'à meſure qu'on le veut employer. Le plâtre n'eſt excellent que pour les plafonds, & les enduits ou murs qui ſont à couvert de la pluie & de l'humidité. Dans les endroits où il eſt fort commun, comme à Paris, on l'emploie indifféremment par-tout, mais c'eſt une fauſſe économie ; car il eſt conſtant qu'il ne vaut rien pour faire le mortier des gros murs, ſurtout ceux des fondements, parce qu'étant mis entre des pierres poſées les unes ſur les autres, dont les plus élevées comprimant avec tout le poids des groſſes ſolives celles de deſſous, les obligent de ſe rapprocher, il ſe pulvériſe dans ſes parties, la liaiſon ſe détruit, & les murs s'affaiſſent ; c'eſt ce qui fait que bien des maiſons durent ſi peu : au lieu que le mortier de chaux n'a pas cet inconvénient.

Le plâtre cuit ſe vend au muid, qui contient trente - ſix ſacs, & deux boiſſeaux à chaque ſac : on le compte encore à la voie, qui eſt de douze ſacs : en ſorte que trois voies font le muid ; il faut un muid pour trois toiſes de mur de quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur.

Le muid de plâtre coûte depuis 7 liv. 10 ſols juſqu'à 9 livres : aux environs de Paris, il vaut 10 à 11 livres.

PLATES-BANDES. Pieces qui entourent le parterre d'un jardin : dans celles-ci on met des fleurs & de petits arbriſſeaux. On doit labourer l'endroit deſtiné pour les plates-bandes, y mêler du terreau avec de la bonne terre. On leur donne ordinairement quatre pieds de largeur, & on les dreſſe en dos d'âne : elles ſont bordées d'un cordon de buis ou de fleurs : dans les plates-bandes des potagers, on met des plantes à ſalade ; à d'autres, on met des arbres en buiſſons.

PLEURÉSIE. Inflammation de la membrane appellée Plevre, qui eſt attachée aux côtes. *Voyez* PÉRIPNEUMONIE.

Fauſſe Pleuréſie. C'eſt une maladie produite par une ſéroſité âcre, qui ſe répand ſur les muſcles intercoſtaux. On lui donne ce nom, parce qu'elle fait ſentir au malade une douleur aiguë au côté, comme dans la véritable pleuréſie, quoiqu'elle attaque des parties différentes. Dans la fauſſe pleuréſie, les crachats reſtent dans leur état naturel : cependant on doit, 1°. faire pluſieurs ſaignées comme dans la péripneumonie, juſqu'à ce que la douleur de côté ſoit diminuée, & donner au malade, de quatre en quatre heures, une priſe d'opiate diaphorétique ; 2°. donner une tiſane faite avec la racine de bardane, de chiendent & de régliſſe ; 3°. des lavements d'une décoction de deux gros de ſéné, avec les feuilles de pariétaire & de mercuriale, & y délayer deux onces de miel mercurial : 4°. appliquer des cataplaſmes réſolutifs, tels que les blancs d'œufs dont on a parlé ci-deſſus : ils ſont efficaces dans cette maladie, parce qu'ils font réſoudre l'humeur répandue dans les parties les plus proches de la peau ; 5°. employer

les sudorifiques après les saignées ; 6°. les purgatifs, mais après que le malade a suffisamment sué.

7°. Si la douleur de côté est rebelle aux remedes ci-dessus, appliquer une emplâtre vésicatoire, & après ce secours, appliquer des feuilles de poirée avec du beurre frais.

Remedes pour la véritable pleurésie. Usez du cataplasme suivant contre les douleurs de côté. Prenez deux onces de poireau blanc, qu'on fera cuire dans la poële avec suffisante quantité d'huile de camomille ; une poignée de son de froment, & trois onces de lie de vin blanc. Mêlez le tout pour un cataplasme, appliquez-le tout chaud sur le côté où est la douleur : on peut réitérer ce remede, s'il en est besoin.

Ou bien, appliquez sur le côté douloureux un pigeonneau vivant, fendu par le dos, & l'y laissez quinze heures & plus, jusqu'à ce que l'odeur en soit insupportable au malade : on doit le maintenir avec une compresse & un linge autour du corps.

Autre Remede. Prenez un pain nouvellement tiré du four, fendez-le par le milieu, & imbibez-le de beurre frais qu'on aura fondu ; appliquez-le ensuite sur le côté malade. Ce remede est un puissant résolutif.

Autre. Faites prendre au malade six onces de jus de bourrache ou de buglose, ou de cerfeuil, ou de racines de scorsonere ; & appliquez ensuite le cataplasme suivant sur le côté douloureux. Prenez six blancs d'œufs, battez-les, étendez-les sur des étoupes ; mettez sur les étoupes une demi-once de poivre noir, autant de gingembre en poudre ; appliquez le cataplasme pour faire suer le malade ; entretenez la sueur pendant environ sept heures ; ôtez ensuite le cataplasme ; lavez le côté avec de l'eau-de-vie tiede ; changez de linge le malade, & faites-lui prendre un bouillon : s'il ne sue pas facilement, donnez une autre prise du sudorifique. *Voyez* PÉRIPNEUMONIE.

On peut encore mettre en usage les remedes suivants. 1°. Après les saignées convenables ; prenez une demi-poignée de feuilles de pulmonaire, de guimauve, de buglose & de bourrache. Après avoir lavé ces herbes, on les fera bouillir dans deux pintes d'eau commune, réduites à trois chopines. On passera ensuite la liqueur avec expression, & on y ajoutera suffisante quantité de sirop de pavot rouge, ou de violette. Cet apozeme fait résoudre les humeurs gluantes qui sont dans le poumon.

Autre Remede. Prenez de l'ortie grieche la plus fraîche, deux ou trois poignées ; pilez-la légérement, & la faites bouillir avec deux onces de bonne huile d'olive, & un verre de vin, à la réduction d'un bon gobelet ; passez-le tout avec expression, & faites-en prendre le jus au malade, que vous tiendrez bien couvert pour ménager la sueur, & ayez soin d'appliquer le marc en cataplasme sur le côté douloureux, le plus chaudement qu'il sera possible : on a éprouvé que cette potion étoit un des meilleurs remedes que l'on puisse employer.

PLIE. Poisson de riviere, petit, plat & large, & rusé de sa nature : on ne peut le pêcher que dans un temps calme. On ne

ſe trouve que dans les rivieres que l'on peut paſſer à gué ; on ſe met dans l'eau ou à pieds nuds, ou avec des bottes; on marche dans les endroits où il y a du ſable ; on y imprime fortement les pieds : on revient quelques moments après, & on trouve les enfoncements qu'on a faits dans le ſable remplis de plies, que l'on prend à la main.

Celles de la Loire ſont les plus eſtimées. Maniere de les accommoder. Vuidez-les, lavez-les bien, coupez-leur le bout de la tête & la queue, mettez-les dans une caſſerole avec vin blanc, champignons, morilles, truffes, perſil, ciboule, beurre pêtri avec farine ; remuez vos plies doucement : étant cuites mettez une ſauce par-deſſus.

PLOMB. Métal pliant, luiſant, fort lourd & fort froid. Il naît dans des mines d'Angleterre & de France, d'où on le tire en forme de pierre, appellée mine de plomb. On le fait fondre dans un fourneau ; & étant fondu, on le jette en moules : on appelle ſaumons les lingots qu'on apporte. On purifie le plomb en le faiſant fondre dans un creuſet, & y jettant, après qu'il eſt fondu, un peu de ſel ammoniac, en remuant juſqu'à ce que le ſel ſoit évaporé, puis on jette les ordures qui ſont deſſus. On en tire un ſel qui a de grandes qualités ; car ſix grains, pris dans un verre de vin blanc, guériſſent en vingt-quatre heures de la peſte, ſi l'on en veut croire M. Chomel en ſon Diction. éconon.

Le plomb eſt d'une grande utilité dans la conſtruction des maiſons, ſur-tout de la campagne, pour les gonttieres, pour les lucarnes, les réſervoirs, les tuyaux.

Le plomb laminé eſt plus eſtimé que celui en fuſion des Plombiers, & il ne revient pas ſi cher que ce dernier. Prenons un exemple : le plomb laminé d'une ligne & demie d'épaiſſeur, propre aux gouttieres & chaîneaux, peſe huit livres & un quart le pied quarré ; à 6 ſols la livre, cela fait 2 liv. 9 ſols 6 deniers ; ajoutez 6 deniers par livre pour la poſe du Maître Plombier, c'eſt 4 ſols un denier : ces deux ſommes font 2 liv. 13 ſols 7 den.

Le plomb en fuſion, propre à ces mêmes uſages, peſe treize à quatorze livres le pied quarré : en le ſuppoſant de treize livres, à 6 ſols la livre, c'eſt 3 liv. 18 ſols ; par conſéquent l'épargne, par pied de plomb pour le Particulier, eſt 1 liv. 4 ſols 5 deniers.

D'ailleurs, on peut par un calcul, en ſe ſervant du plomb laminé, connoître au juſte la dépenſe d'un ouvrage qu'on veut faire, & par le toiſé, ce qu'il y entre de matiere : or cela n'eſt pas poſſible avec le plomb fondu, à cauſe de l'inégalité de ſon épaiſſeur.

PLUMES. Celles qui ſervent à faire des lits de plumes viennent des oies : elles ne ſont autre choſe que le duvet, ou les petites plumes fines qu'on leur arrache ſous le ventre, le cou & le deſſous des ailes. Les plumes qui ſervent à écrire, ſont celles qu'on leur arrache des ailes. On doit, avant de s'en ſervir, paſſer légérement les tuyaux ſous la cendre chaude, pour en faire diſſiper la graiſſe : les plumes les plus eſtimées pour le du-

vet, font celles des cignes. A l'égard des plumes à écrire, celles de Hollande font regardées comme les meilleures.

PLUVIER. (le) Oiseau de passage, qui a le bec noir, rond, & n'a que trois doigts au pied : il y en a de cendrés, de verds & de rouges ; ceux-ci font les meilleurs. Ces oiseaux vont par bandes ; ils ont le corps à-peu-près comme un pigeon : on les voit paroître à la fin de Septembre sur les bords de la mer ou des rivieres & des étangs : ils s'en retournent à la fin d'Avril. La chair de pluvier est d'un goût exquis & délicat.

Maniere de les prendre. Le temps le plus favorable pour les prendre facilement, c'est dans les mois d'Octobre & de Mars, & par les pluies douces : les vents de bise & de mer font les meilleurs pour cette chasse. En général, ils font plus faciles à prendre quand ils font seuls, que lorsqu'ils font avec d'autres oiseaux, mais ils vont ordinairement par grandes bandes. Quand il fait froid, ils cherchent les pays près de la mer ; & quand le temps s'adoucit, ils cherchent les pays hauts. Lorsqu'ils descendent, leur vol est au vent de mer ; & lorsqu'ils montent, au vent de bise.

Maniere de chasser aux Pluviers avec le fusil.

On doit être deux ou trois de compagnie, partir à la pointe du jour, faire porter avec soi plusieurs entes de pluviers avec deux vanneaux vivants, enfermés dans une espece de cage.

Ces entes font des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin, auxquelles on fiche un piquet par-dessous le ventre pour les faire tenir à terre, comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin d'attirer les pluviers. On a aussi deux verges de meutes (ce font de petites baguettes, longues de deux pieds & demi, ayant au gros bout d'en bas un petit piquet long de quatre à cinq pouces, attaché avec une ficelle assez proche du corps de la verge) ; on va dans un endroit choisi, où se trouvent des compagnies de pluviers : on prend garde de quel côté vient le vent, parce que ces oiseaux volent toujours le vent au nez. On choisit un buisson pour servir de loge, & éloigné au plus de sept à huit toises de l'endroit où l'on veut tendre : mais, s'il n'y en a point, on en fait un de branches d'arbres ; on plante en terre les entes à deux ou trois pieds l'un de l'autre ; on pique en terre les verges de meute, à quatre ou cinq pieds de distance, y ayant attaché un vanneau vivant au bout de chacune, & une ficelle, laquelle conduit à la loge des Chasseurs : dès que l'un d'eux entend le cri de ces oiseaux, ou qu'il les apperçoit, il donne du sifflet à pluviers ; un autre tire les ficelles pour faire voltiger les vanneaux : les pluviers s'abaissent ; &, lorsqu'ils font ramassés, les Chasseurs tirent dessus, & un autre tire sur ceux qui s'envolent.

Les pluviers font d'une chair légere & d'un goût exquis ; ils excitent l'appétit & purifient le sang : on les accomode comme les bécasses, excepté qu'il faut les vuider : on les pique de menu lard, si on les mange rôtis.

M iv

PLUIE. (préſage de la) Lorſque le ſoleil, en ſe levant, eſt couvert d'un nuage; s'il eſt rouge ou d'autres couleurs; s'il ſe montre dans une nuée noire; s'il ſe couche avec de grands rayons tournés vers la terre, ou caché dans une nuée jaune: 2°. lorſque l'air eſt plus chaud que la ſaiſon ne le permet, ou que des nuées blanches vont du côté de l'Orient: 3°. on peut encore préſager la pluie par la ſituation ou le corps ſe trouve; ainſi, les douleurs des cors des pieds, & autres maux dont le corps eſt atteint, les laſſitudes, les aſſoupiſſements, peuvent être une marque de pluie: 4°. lorſque les hirondelles voltigent le longs des marais & des étangs, plus bas qu'à l'ordinaire; que les grenouilles font beaucoup de bruit; que les corbeaux vont par bandes; que les poules, en grattant, ſe couvrent de terre. *Voyez* TEMPS.

POCHES. Ce ſont des filets en forme de ſacs, dont les mailles ſont à lozange & larges de deux pouces pour prendre les lapins. *Voyez* PERDRIX.

POIDS. On appelle ainſi un corps ſolide qui ſert à connoître la quantité des marchandiſes. L'once eſt la meſure commune à laquelle on rapporte toutes les autres.

En France, il y a deux ſortes de poids pour peſer toutes ſortes de marchandiſes qui ſe vendent au poids. l'un, qu'on appelle poids de marc, & qui ſe fait avec des balances, & l'autre, poids à la romaine, autrement au peſon ou crochet, qui eſt une verge de fer, plus ou moins longue, marquée de divers nombres, & le long de laquelle on fait courir le poids d'une ou pluſieurs livres.

Le poids de marc eſt compoſé de la livre, laquelle eſt de deux marcs; du marc, qui eſt de 8 onces; de l'once, qui eſt de 8 gros; du gros, qui vaut trois deniers; du denier qui eſt de 24 grains; & du grain qui peſe un grain de bled.

POIGNÉE (la) ou manipule, eſt une ſorte de meſure ſouvent preſcrite dans la préparation des remedes, & qui s'emploie pour les ingrédients ſolides: c'eſt tout ce qu'on peut prendre à la fois avec la main. Les feuilles vertes ſe preſcrivent par poignées.

POINT de côté. (ou douleur de) Prenez deux poignées de feuilles avec la racine de violier de Mars, & une pinte de vin blanc: pilez le tout enſemble, après avoir nettoyé les feuilles & lavé les racines de violier; paſſez le tout par un linge, & avalez un demi-verre de ce jus; réitérez pluſieurs fois, ſi la douleur continue.

Avalez dans un demi-verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, & tenez-vous bien couvert, & appliquez ſur le côté un cataplaſme de poireaux fricaſſés avec du ſel & un peu de vinaigre, le plus chaudement que vous le pourrez. *V.* PLEURÉSIE.

POINT D'HONNEUR. Différends ſur le point d'honneur entre Gentilshommes (les) ſe jugent par Meſſieurs les Maréchaux de France: ils ont un Lieutenant en chaque Bailliage & Sénéchauſſée: ce Lieutenant connoît & juge de tous le différends qui ſurviennent entre les Gentilshommes, ou autres, faiſant profeſſion des armes, à cauſe des chaſſes, des droits honorifiques des Egliſes, ou autres querelles mêlées avec le point

d'honneur. Il doit pourvoir ſur le champ aux différends qui naiſſent dans la Province, & en donner avis à Meſſieurs les Maréchaux de France : lorſqu'il y a eu des paroles piquantes, ou autres cauſes qui touchent l'honneur, il leur envoie auſſi-tôt des défenſes de ſe rien demander par des voies de fait, & les fait aſſigner par-devant lui ; &, s'il prévoit les voies de fait, il leur envoie un Garde de la Connétablie, pour ſe tenir auprès d'eux, à leur dépens, juſqu'à ce qu'ils ſe ſoient rendus par-devant lui : celui qui a perdu au jeu ſur ſa parole, eſt condamné dans cette ſorte de Juriſdiction, & non ailleurs, à payer celui qui a gagné.

POIRÉ, Boiſſon aſſez ſemblable au cidre. On le fait avec des poires, & de la même maniere que le cidre, c'eſt-à-dire, en tirant le ſuc des poires par expreſſion : plus les poires ſont douces & mûres, plus le poiré eſt délicat.

POIREAU. Plante potagere, dont la racine eſt compoſée de pluſieurs feuilles blanches, collées l'une contre l'autre, qui en ſortant de terre deviennent vertes. Au-deſſus de la tige eſt un bouquet de fleurs blanches, tirant ſur le purpurin. On le cultive beaucoup dans les jardins; on le ſeme à la fin de l'hiver dans des planches préparées : on les arrache dans le mois de Juin, & on les replante dans d'autre planches, dans des trous profonds de quatre pouces, & eſpacés de demi-pied, en rognant un peu de leurs racines ; on les ſerfouit de temps en temps, on les arroſe en temps ſec. Le poireau eſt chaud & apéritif ; il eſt bon contre la morſure du ſerpent & la brûlure, la douleur des hémorrhoïdes : ſa ſemence & ſa racine, concaſſées, infuſées dans du vin blanc, guériſſent de la rétention d'urine, & chaſſent le ſable des reins.

POIRÉE, ou Bette, herbe potagere. Ses feuilles ſont grandes, luiſantes, blanchâtres : on les met au pot ; & les côtes qui s'appellent cardes, lorſqu'elles ſont devenues grandes, & qu'on les a conſervées, pour cela, ſe mettent en ragoût : on doit en ſemer la graine, au mois de Mars, en plein champ, ou ſur couche ; &, dès qu'elle a pouſſé quelques feuilles, on la replante ſur planche ; on l'arroſe & on la ſarcle : on peut recouper le plant fort ſouvent pendant l'été, car il repouſſe aiſément ; ſi on veut en ſemer dès le mois de Février, on choiſit les plus blondes. A l'égard des cardes, lorſqu'on veut en avoir, on les replante en terre préparée, dans le mois d'Avril ou Mai, à la diſtance d'un pied & demi : on doit les ſarcler, les arroſer, les couvrir pendant l'hiver de grand fumier ſec, & les découvrir au mois d'Avril ; & on continue de les ſoigner juſqu'au mois de Mai, qu'on peut en manger.

La Poirée eſt chaude & abſterſive, bonne à ceux qui ſont incommodés de la rate ; ſon jus eſt ſingulier donné en lavement.

POIRES (les) ſont le fruit du Poirier. Le nombre des différentes eſpeces de poires eſt preſque infini. Nous nous contenterons de rapporter ici les plus connues, avec les propriétés qui les diſtinguent les unes des autres.

1°. LES POIRES D'ÉTÉ, ſont le petit Muſcat, qui eſt une poire petite, d'une odeur de muſc.

La Cuisse-Madame : elle est longue, menue, d'un rouge-gris ; elle a l'eau douce & sucrée.

La poire Muscat à longue queue. La Blanquette, plus longue que ronde, la peau lissée, l'eau sucrée.

Le gros Blanquet, plus hâtive que l'autre, d'un coloris blanc, la queue grosse & courte.

Poire à là Reine, ou Muscat Robert, jaune & ambrée, d'un goût relevé.

La Bellissime ressemble à une grosse figue, mêlée de rouge & de jaune.

Gros Rousselet, longue, rouge, beurrée, excellente.

Petit Rousselet, un peu rousse & grise, d'un goût plus relevé que l'autre, & se garde plus long-temps.

La Poire de Cassolette, ou le Friolet, petite, longue, verdâtre, sucrée & musquée.

Bergamotte d'éte, grosse, verte, beurrée, sucrée.

La Poire de l'Inconnu, ou Fondante de Brest, rouge & jaune, sucrée.

La Poire Robine, petite, ronde & plate, la queue longuette, le coloris blanc, jaunâtre.

Le Rousselet hâtif, longue, d'un coloris rousseâtre, la peau fine.

Le Bon-Chrétien d'été, grosse, jaune, lissée, longue, tendre.

Le Bon-Chrétien musqué, assez grosse, rouge du côté du soleil, blanche de l'autre, la peau lissée, la chair cassaute.

La Poire d'Orange est de plusieurs especes : la commune est verdâtre & petite ; la royale est belle, grosse ; la musquée est plus plate, veut être mangée plus verte que mûre.

La Poire de Salveati, assez grosse, ronde & plate, la queue menue ; elle est jaune, mais rouge : en ôtant les feuilles qui la cachent au soleil, elle est fort bonne.

La Verte-longue, ou Mouille-Bouche, beurrée & fondante.

Le Beurré rouge, grosse, longue, fort colorée, fort sucrée & fondante.

Le Beurré gris ; elle n'est pas si rouge, mais plus tardive & plus fondante.

2°. Les POIRES D'AUTOMNE, sont :

Le Messire-Jean doré ; sa chair est cassante, son eau sucrée : elle n'est pas si sujette à la pierre, que le Messire-Jean gris.

La Bergamotte d'Automne, grosse, lisse, plate, la queue courte, jaune en mûrissant, la chair fondante, l'eau douce.

La Bergamotte suisse, rayée de verd & de jaune.

La Verte-longue, beurrée & fondante.

La verte longue suisse, a les mêmes qualités : son fruit est panaché.

Le Sucré verd, semblable à la Verte-longue, mais plus courte, la chair beurrée, un peu pierreuse.

Le Doyenné, ou Beurré blanc, grosse comme le Beurré gris, la peau unie, la queue grosse & courte, jaunit en mûrissant, fondante, devient aisément pâteuse : on doit la cueillir un peu verte,

La Poire Marquiſe, groſſe, verte, jaunit en mûriſſant, la tête plate, le ventre gros, alongée vers la queue, beurrée & fondante.

La Bergamotte de Creſane, groſſe & plate, d'un gris verdâtre, jaune en mûriſſant, beurrée, ſucrée, vineuſe, eſt excellente & rare.

La Poire de Jalouſie, groſſe, griſâtre, pointue vers la queue, des plus beurrées & des plus ſucrées.

La poire de Satin, preſque ronde, blanche, ſatinée, fondante.

La Virgouleuſe, groſſe, longue, verte, jaune en mûriſſant, la queue extraordinaire.

La Poire Saint-Germain, groſſe & longue, verte & rouſſe, tiquetée, jaune en mûriſſant, la queue courte, groſſe, panachée, beurrée & fondante : on en mange juſqu'au mois de Mars.

La Poire d'Ambrette, ronde, d'un coloris verd & gris, la queue droite & longuette, la chair fine, beurrée, l'eau ſucrée & parfumée, ſe mange en Novembre & Décembre.

La Poire d'Epine d'Hiver ; elle eſt preſque verte & jaune en mûriſſant, des plus fondantes. On la mange dans le même temps.

3°. Les POIRES D'HIVER, ſont :

Le Bon-Chrétien d'hiver : elle eſt fort groſſe, incarnate du côté du ſoleil, jaune de l'autre ; ſon eau douce & ſucrée, excellente crue, caſſante, fait belle figure dans les deſſerts : on en fait auſſi de bonnes compotes.

La Poire Colmar : elle a le ventre gros, s'alongeant vers la queue, qui eſt courte & groſſe, le coloris d'un verd tiqueté, jaunit en mûriſſant ; la peau douce, la chair tendre, l'eau ſucrée, une des plus excellentes poires d'hiver, mûre en Janvier, Février & Mars.

La Poire de Bézi Chaumontel, reſſemble au beurré gris, fondante & ſucrée.

La Poire de Bézi ou l'Echaſſerie, aſſez groſſe, ſemblable à un citron, d'un coloris verd & jaune tiqueté, la queue longue, groſſe, la chair beurrée, l'eau ſucrée, parfumée.

L'Angélique de Bordeaux : elle eſt ſemblable au Bon-Chrétien d'hiver, moins groſſe & plus plate ; eſt douce & ſucrée.

La Bergamotte de Pâques, verte, beurrée & fondante.

La Bergamotte Bugi, groſſe, preſque ronde, menue vers la queue, fondante & beurrée.

La Bergamotte de Soullers, reſſemble à la Bergamotte d'automne, mais point ſi plate ; elle eſt tachetée de noir, beurrée, & l'eau ſucrée.

La Poire-Royale d'hiver, aſſez ſemblable au Bon-Chrétien d'été, jaune, & l'eau ſucrée ; bonne en Janvier, Février & Mars.

POIRES pour les compotes. Le Dagobert, qui eſt groſſe, colorée, rouge d'un côté, & d'un gris rouſſeâtre de l'autre, mûre en Janvier & Février.

Le Franc-Réal, groſſe, preſque ronde, d'un jaune tanné.

Le Martin ſec, plus longue que ronde, rouge du côté du ſoleil, rouſſe de l'autre, ſa chair caſſante, l'eau ſucrée, ſujette à la pierre.

Le Parfum d'hiver, ou le Bouvard ; musquée, grosse, ronde ; d'un jaune coloré.

Le petit Muscat d'automne, petite, seche, musquée.

La Poire de double fleur, grosse, plate, belle à la vue, colorée d'un côté, jaune de l'autre, la peau lissée, la queue longue & droite.

COMPOTE de Poires d'Eté. Faites-les blanchir sur le feu, puis rafraîchissez-les ; pelez-les, piquez-les à la tête ; coupez-les par quartiers si elles sont grosses ; jettez-les à mesure dans l'eau ; mettez-les dans du sucre clarifié, laissez-les y frémir ; laissez-leur jetter leur eau, & faites-les bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus : un quarteron de sucre suffit pour une semblable compote.

Les Poires d'hiver se mettent en compote de la même maniere. On doit les piquer jusqu'au cœur, & ne les retirer du feu que quand elles sont assez molettes.

MARMELADE de Poires de rousselet. Faites dessécher vos Poires sur le feu : quand elles sont bien mollettes, tirez-les, mettez-les dans de l'eau fraîche ; pelez-les, prenez-en la chair ; passez-les au tamis, & faites cuire du sucre à la grande plume ; incorporez-le dans votre pâte, qu'il faut avoir bien desséchée : faites seulement frémir le tout, & emportez votre marmelade, après l'avoir poudrée de sucre. Pour une livre de fruit, il faut trois quarterons de sucre.

Méthode pour conserver long-temps les Poires.

Comme les poires ne peuvent se conserver long-temps dans leur premier état de bonté, & qu'on ne peut souvent les garder d'une saison à une autre, des personnes industrieuses, & curieuses de conserver cette belle production de la nature le plus long-temps qu'il est possible, ont d'abord observé, que le moyen le plus simple étoit de les faire sécher au four, ou au soleil.

En second lieu, ils veulent qu'on use pour cela de certaines précautions dont ils ont donné le détail. Voici ce qu'il y a de plus essentiel à savoir sur leur méthode.

Il faut cueillir avant leur parfaite maturité, des poires d'hiver, & particuliérement le Colmar & le Bezy, car ce sont les meilleures pour faire sécher. Dans les Provinces Septentrionales de la France, cette récolte se doit faire à la fin d'Octobre, & au mois de Novembre dans les Méridionales : on doit les cueillir avec leurs queues, & par un beau jour.

2°. Les faire à demi cuire dans un chauderon d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles mollissent un peu, ensuite les mettre sur des claies pour les faire égoutter, puis les peler & leur laisser la queue ; à mesure qu'on les pele, les mettre sur des plats la queue en haut : elles y jetteront un sirop qu'on mettra à part.

3°. Mettre ces Poires ainsi pelées, la queue en haut, sur des claies dans un four, dont on vient de retirer le pain, ou d'une chaleur à-peu-près semblable ; les y laisser l'espace de dix à douze heures. Dans cet intervalle, mettre du sucre dans le sirop que

les Poires ont rendu, c'est-à-dire, demi livre par livre de sirop & chopine d'eau-de-vie, avec de la cannelle & des clous de girofle ; & laissez infuser ce mélange dix à douze heures sur les cendres chaudes.

4°. Après avoir retiré les poires du four, les tremper dans ce sirop, puis les remettre au four, qui doit être au même dégré de chaleur, mais plutôt moindre que plus fort.

5°. Les retirer du four, & les tremper de nouveau dans le sirop pour leur donner une seconde couche de vernis, & les remettre pour la troisieme fois au four, lequel doit être d'une chaleur moindre que les autres, & les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment séches : ce qu'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de café clair, & que la chair en est ferme & transparente. Enfin, lorsqu'elles sont bien refroidies, on doit les envelopper dans du papier blanc, & les serrer dans des boîtes de sapin bien propres : c'est le moyen de conserver très-long-temps cette sorte de fruit : il aura encore un goût plus parfait, si on ne le mange que quelques mois après cette préparation. *Journ. Econom. Janvier* 1758.

POIRIER cultivé dans les jardins. Arbre de médiocre grosseur : ses feuilles sont vertes & blanchâtres à leur extrémité ; elles se terminent en pointe : son fruit est charnu, plus gros par un bout, & menu du côté de la queue. On les multiplie par des pépinieres, par des plants enracinés de différents âges, ou de boutures.

Ceux qu'on destine à plein vent doivent être greffés en fente sur sauvageons venus de souche dans les bois, &, comme disent les Jardiniers, sur franc ; car ils appellent ainsi le sauvageon du poirier, parce qu'il fait une tige vigoureuse : ceux destinés à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur des coignassiers qui ont de beaux jets & de grandes feuilles, parce qu'ils se plaisent dans des terres fortes, & qu'ils donnent promptement du fruit, & en abondance.

POIRIER champêtre. *Voyez* comment on le cultive à l'article du Pommier champêtre.

POIS. Sorte de légume fort connu : il y en a de plusieurs sortes, qu'on peut réduire à trois. 1°. Les ronds, verds au commencement, qu'on appelle hâtifs, & qui sont blancs ou jaunâtres en séchant. 2°. Les gros ou quarrés, de couleur variée. 3°. Les petits, qui sont blancs, & qu'on cultive dans les jardins.

Les pois hâtifs, soit verds ou blancs, sont ceux qui paroissent les premiers, & qui se vendent si cher. Ils demandent du soin : on les seme au commencement de Février, mais auparavant on les fait tremper quatre heures dans l'eau, & on les laisse quatre autres dans un lieu chaud pour qu'ils germent. On les seme dans une exposition au Midi, ou sur quelques ados ou rayons sur planches : on met quatre rangées à chaque planche, pour avoir la facilité de les biner & d'y mettre les échalas, pour ramer ou appuyer les rangées des pois. On doit laisser une planche entre deux pour leur donner de l'air ; &, crainte qu'ils ne s'étouffent, on doit avoir attention de les arroser tout le mois d'Août.

Les pois de tous les mois durent presque toute l'année : on doit les semer en quelque abri : leur culture est la même que pour les autres ; mais on doit couper promptement les cosses & n'en laisser sécher aucune.

Les pois de la petite espece, comme blancs, verds, hâtifs, peuvent se semer en plein champ à la charrue, dans une terre bien labourée. Il y a encore les pois chiches, qu'on cultive beaucoup dans les Provinces méridionales de la France ; ils se sement en Mars ou en Avril. Les pois en général demandent une terre grasse & amendée ; un bon fumier de mouton & de vache : les petites pluies leur font grand bien ; le froid leur est mortel, il leur faut toujours un plein soleil : on doit les recueillir à mesure qu'ils mûrissent.

Maniere d'apprêter les petits Pois.

Prenez un litron & demi de petits pois, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre ; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu : quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, fort peu de sel ; mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, & faites lier sur le feu.

Purée de Pois secs ou Normands. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les dans une passoire ; fricassez votre purée avec du beurre, persil, ciboule, hachés & assaisonnés de sel & de poivre.

On se sert encore de cette purée pour mettre sous les harengs de Carême.

POISON. On appelle poison ou venin tout ce qui ronge les parties du corps, tout ce qui dérange le cours libre du sang & des humeurs. Le poison est de différentes sortes. Un air infecté est une espece de poison ; la piquure d'un animal venimeux en est un aussi : cette sorte de poison congele le sang & arrête la circulation des esprits : le suc de la ciguë, ou l'arsenic qu'on auroit avalé, est un poison qui ronge les parties internes par les sels piquants & corrosifs qu'ils renferment.

Remedes contre les diverses sortes de Poisons.

1°. Contre tout poison qu'on auroit avalé. Pilez dans un mortier des écrevisses vives, avec autant d'huile de noix que de verjus ; exprimez le tout, & avalez la colature : elle fera rejetter le poison par la bouche.

Si le poison est corrosif, tâchez de faire vomir le malade au plutôt, afin qu'il le rejette, & faites-lui avaler quantité de lait de vache pour émousser le corrosif du poison.

S'il n'est pas corrosif, outre les vomissements, faites-lui prendre une prise de thériaque ou d'orviétan.

Le remede contre l'arsenic, qui est un poison violent, c'est d'avaler une grande quantité d'huile d'amandes douces : si on peut

y mêler un gros de poudre subtile de cryſtal de roche, l'effet ſera encore plus ſûr : au lieu d'huile d'amandes, on peut uſer de beurre frais & de lait de vache, & enſuite prendre un demi-gros de thériaque.

Le remede contre les champignons vénéneux eſt de prendre de la thériaque & de la fiente de poule, ou de boire de la leſſive faite de cendres de ſarment.

Le remede contre l'herbe appellée ciguë, eſt d'avaler de la gentiane mêlée avec du vin d'abſinthe, ou bien de la thériaque mêlée dans du vin.

A l'égard des poiſons qui viennent de la piquure ou morſure des bêtes venimeuſes, les meilleurs remedes ſont la thériaque, l'orviétan, la chair de vipere, l'huile de ſcorpion, & tous ceux qui abondent en ſels volatils.

POISSON. On donne le nom général de poiſſon à la plupart des animaux qui naiſſent & qui vivent dans l'eau; la plus grande partie des poiſſons ont des écailles & des nagoires. *Voyez* ETANG & PÊCHE.

Les poiſſons de riviere les plus eſtimés, & qu'on peut pêcher de même que ceux que l'on met dans les étangs, ſont les carpes, les brochets, les perches, les tanches, les gardons, la brême ou vendoiſe, le goujon, le barbeau ou barbot, le meûnier, l'anguille, la lamproie, &c. On pêche encore les truites & les écreviſſes, &c.

Petits POISSONS. (pêches des) On les prend à la naſſe dans les rivieres, ou à la fouine, de jour, ou au clair de la lune. On trouve de ces poiſſons dans les ruiſſeaux : la vraie ſaiſon de les pêcher eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâques. Ces petits poiſſons ſont, entr'autres, le chabot & le goujon; mais ils ne donnent point à l'appât, & il eſt inutile de leur tendre l'hameçon.

POISSON d'eau douce. Secrets pour en prendre de toutes ſortes. On prend du ſang d'une chevre, de la lie de vin, un peu d'encens & de la farine d'orge; on mêle tout enſemble; on y ajoute du poumon de chevre coupé menu : on jette cet appât dans l'eau où l'on ſait qu'il y a du poiſſon, & on le prend aiſément à la main, ou avec une petite truble ou panier.

Autre ſecret. Prenez de la graine de roſes qui ſe trouve dans les gratte-culs, & quelques grains de moutarde, jettez-les dans l'eau; les poiſſons y accourront.

Maniere d'attirer le poiſſon dans l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez du ſuc de joubarbe, verſez-le ſur de l'ortie & de la quinte-feuille pilées dans un mortier; frottez-en les mains, & jettez le marc dans l'eau. Si on met de cette compoſition dans une naſſe ou autre filets, les poiſſons y accourent en foule.

Ou bien mettez pour appât dans les filets, du poiſſon de l'eſpece de celui qu'on ſouhaite : cet appât fait donner le poiſſon dans le filet tendu.

Autre maniere de faire venir beaucoup de poiſſons à l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez un quarteron de fromage vieux de

Hollande ou de Gruyere ; broyez-le dans un mortier avec de la lie d huile d'olive, & mêlez-y du vin peu-à-peu, jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte un peu épaisse ; ajoutez-y un peu d'eau de roses : faites avec cette pâte de petites boulettes de la grosseur d'un pois ; jettez-les dans l'eau, & dans l'endroit où vous voulez jetter votre filet. Si c'est le soir que vous voulez jetter le filet, jettez votre amorce le matin ; & le soir, si c'est le lendemain : comme le poisson est fort avide de cette amorce, il y accourt en foule

POITRINE (oppression de) causée par la toux. Remede. Prenez huit limaçons gris ordinaires de jardin, écrasez-les un peu, lavez-les dans trois eaux chaudes différentes pour leur faire jetter leur gourme & les bien dégorger ; faites-les bouillir ensuite dans une pinte d'eau jusqu'à la consomption des deux tiers ; passez le tout avec expression ; coupez ensuite cette eau avec pareille quantité de lait de vache. Partagez-la en deux doses à prendre tiedes, une le matin à jeun, & l'autre sur le soir. On doit faire usage de cette décoction au moins pendant six semaines.

Les bouillons de mou de veau sont fort bons pour cette maladie, ainsi que pour la phthisie commençante. On doit les faire ainsi. Prenez un mou de veau, une douzaine de petits navets, deux poignées de feuilles de chou rouge & de pulmonaire tachée ; ou, à leur défaut, une poignée de feuilles de bourrache, une de buglose & une de chicorée blanche ; faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau, que vous réduirez à quatre bouillons : coulez la liqueur ; partagez-la en quatre doses, à prendre en deux jours, une le matin à jeun, & l'autre sur le soir. Ce bouillon adoucit les humeurs de la poitrine, appaise la toux, & déterge les ulceres qui commencent, & on le prescrit dans la phthisie. *Voyez* ASTHME.

POIVRADE. On appelle ainsi une espece de sauce qui se fait de la maniere suivante. Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau, ciboule, oignon coupé par tranches, tranche de citron, assaisonnée de sel & poivre : faites-la bouillir ; passez-la au travers d'un tamis, & vuidez-la dans une saussiere.

POIVRE. Fruit étranger : il y en a trois especes : le noir, qui vient des Indes orientales, c'est le plus usité ; le blanc, qui est de couleur cendrée ou blanchâtre, & plus gros que le noir ; le long, qui est gros & rond comme le doigt d'un enfant. Le poivre noir est plus commun que le blanc ; il est chaud, incisif, astringent, bon pour la froideur & crudité de l'estomac, les maladies venteuses causées par l'acide vicié. Pour les pesanteurs d'estomac, indigestions ; douleurs & plénitudes qui procedent de l'abondance des crudités, le plus prompt remede est d'avaler, en forme de pillules, trois ou quatre grains de poivre noir entiers, & ne rien prendre que trois ou quatre heures après.

POIX DE BOURGOGNE. Mélange de galipot sec, ou encens blanc fondu avec de la térébenthine grossiere & un peu d'huile de térébenthine : elle entre dans la composition de plusieurs

ſieurs onguents; on en fait des emplâtres avec de la cire, dont les gens de la campagne ſe ſervent lorſqu'ils ont fait quelque effort : elle eſt bonne auſſi ſur les loupes des genoux.

Poix noire. Mélange d'arcanſon ou fauſſe colophane, & de goudron : la meilleure vient de Suede, elle eſt réſolutive & vulnéraire; on l'emploie dans les emplâtres & les onguents, les tumeurs douloureuſes, la ſciatique, la goutte, les rhumatiſmes.

Poix réſine. Encens blanc, ſorti par les inciſions qu'on fait au pin, & cuit à un certain point. La bonne vient de Bayonne. Elle doit être ſeche & blanche : elle amollit, conſolide, & deſſeche. On s'en ſert dans les emplâtres.

POLYPE. Excreſcence de chair qui vient dans les narines, qui nuit à la reſpiration & à la parole.

Remede contre le polype. Prenez de la poudre ſubtile de corne de bœuf, & ſoufflez-en dans le nez avec une plume.

Ou pilez des feuilles de morelle, & humectez ſouvent de ſon jus la narine où eſt le polype, avec un petit linge attaché au bout d'un chalumeau, que l'on trempe dans ce ſuc.

Ou incorporez avec du miel de la poudre d'oignon d'*arum*, ou pied de veau, appliquez ce mélange ſur le nez.

POLYPODE. Plante qui croît ſur les vielles murailles, & les troncs des vieux arbres : ſes feuilles imitent celles de la fougere; ſa racine eſt employée dans les remedes : la meilleure eſt celle qui eſt au bas des chênes, & qui eſt bien nourrie; elle purge la bile recuite; elle eſt fort bonne aux obſtructions du foie & de la rate, au mal hypocondriaque, au ſcorbut; elle eſt purgative, mais on ne l'ordonne jamais ſeule, elle ne feroit pas aſſez d'effet. Ainſi elle purge doucement l'humeur mélancolique, lorſqu'on en fait bouillir une demi-once avec les boutons de houblon & des pommes de reinette.

POMMADE pour rafraîchir le teint, & ôter les rougeurs. Faites blanchir dans l'eau une livre de panne de porc mâle, & pour cela, faites-la tremper huit ou dix jours, ayant ſoin de la changer d'eau trois fois le jour, la battant dans l'eau avec une ſpatule de bois : étant devenue bien blanche, laiſſez-la égoutter; mettez-la dans un pot de terre neuf, avec une once & demie des quatre ſemences froides pilées, deux ou trois pommes de reinette coupées en morceaux, un morceau de rouelle de veau, grand de quatre doigts : faites bouillir le tout au bain-marie pendant quatre heures; paſſez votre pommade par un linge bien ſerré; laiſſez tomber la coulure dans une terrine, que vous mettrez après ſur les cendres chaudes; ajoutez-y une once d'huile d'amande douce, & une once de cire vierge blanche : le tout étant fondu & mêlé, retirez-le du feu, & battez cette pommade avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide.

POMMADE pour les cheveux & perruques. Prenez de la panne de porc mâle, la quantité que vous voudrez, ſelon ce que vous voulez faire de pommade; coupez-la par morceaux, mettez-la tremper dans l'eau pendant huit ou dix jours; changez l'eau trois fois le jour; battez-la dans l'eau avec une ſpatule de bois; étant

bien blanche, laissez-la égoutter; mettez-la dans un pot de terre neuf, avec chopine d'eau de rose, un citron piqué de clous de girofle; mettez-la sur le feu, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'écume soit un peu rousse; écumez-la, retirez-la du feu, passez-la par une étamine: étant refroidie, battez-la dans de l'eau fraîche, ensuite dans de l'eau de rose; après quoi, ayez des plats de terre de même grandeur par couples; étendez la pommade également, de l'épaisseur d'un pouce, couvrez-le de son pareil, & ainsi des autres: au bout de douze heures, répandez-y des fleurs; étendez-la de nouveau, pour y mettre des fleurs fraîches: continuez dix ou douze jours jusqu'à ce qu'elle ait pris l'odeur; ensuite serrez-la dans des pots.

POMMES. Les pommes sont le fruit du pommier. En voici les meilleures especes.

La Reinette blanche: elle est tendre, n'a pas l'eau si relevée que les autres.

La Reinette grise: elle est plus ferme que la blanche, elle a l'eau sucrée & relevée; c'est la meilleure de toutes.

La Reinette franche, grosse, jaunit en mûrissant; elle est tiquettée de points noirs, a l'eau sucrée: on en fait des compotes.

Pomme de Rambourg, grosse, ronde, verte d'un côté & mêlée de rouge de l'autre: ces pommes ne sont bonnes qu'en compotes.

Pomme de Calville, rouge, grosse, plus longue que ronde, d'un goût vineux.

Pomme de Calville blanche, à côtes de melon, a un goût relevé, est plus estimée que la rouge.

La Pomme d'or, ou Reinette d'Angleterre, belle, de moyenne grosseur, plus longue que ronde, jaune & tiquetée de points rouges; son eau est sucrée.

La Pomme de Fenouillet, assez semblable à une petite Reinette; d'un fond violet, couvert d'un gris rousseâtre, la chair fine, l'eau sucrée.

Pomme violette. Espece de gros fenouillet, grosse, presque ronde, mêlée de rouge du côté du soleil; la chair blanche & délicate, l'eau douce & très-sucrée.

La Pomme d'Api, petite, d'un rouge vif du côté du soleil, blanche de l'autre; la peau fine, l'eau douce & sucrée.

La Pomme de Bardin, ni grosse ni petite, grise, & d'un rouge brun, l'eau sucrée.

Moyen pour conserver une ample récolte de pommes, & les empêcher de pourir.

On doit choisir d'abord celles qui sont parfaitement saines, & les porter dans une chambre, où on les pose sur des claies, en les séparant les unes des autres.

2°. Fermer exactement les portes & les fenêtres de cette chambre, y allumer du feu avec du bois de sarment, & faire ensorte

que ce bois fasse beaucoup de fumée, & qu'il remplisse toute la chambre; ce qu'il faut faire pendant quatre ou cinq jours: les pommes étant ainsi séchées par cette fumée, les mettre dans une caisse avec de la paille menue de froment, observant qu'elles ne se touchent point: commençant par un lit de paille, puis des pommes, & finissant par un lit de paille; après quoi on ferme la caisse: les pommes se conservent dans toute leur bonté pendant une année entiere.

COMPOTE de Pommes de reinette avec la peau. Prenez une demi douzaine de Pommes de reinette, coupez-les en deux, ôtez-en les cœurs, piquez-les avec la pointe d'un couteau, mettez-les à mesure dans l'eau; puis retirez-les, mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi-septier d'eau; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes: si le sirop n'est point assez doux, on peut lui donner un bouillon ou deux.

COMPOTE de Pommes pelées. Elle se fait de la même maniere, si ce n'est que, lorsqu'elles sont bien mollettes, on les tire pour les mettre dans une porcelaine, & on fait consommer le reste du sirop jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & il est tel lorsqu'on le voit tomber à grosses gouttes, & qu'il ne coule pas par fil; alors on le verse sur le fruit.

COMPOTE à la Portugaise. Après avoir coupé les pommes comme ci-dessus, on les met dans une tourtiere avec son couvercle, & du sucre en poudre dessus & dessous; on les met sur le feu, on couvre la tourtiere de son couvercle; on met du feu dessus, & on les fait cuire jusqu'à ce que le sucre soit bien roux.

GELÉE de pommes. Mettez sur le feu, dans une poële, avec de l'eau, des pommes de reinette coupées par morceaux; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade; passez cette décoction à travers un linge ou tamis, & jettez-la dans une quantité nécessaire de sucre, que vous faites cuire à cassé; faites bouillir le tout légérement, entre lissé & perlé, & écumez avec soin: au reste, pour une pinte de jus, il faut trois quarterons de sucre. On peut faire une gelée de poires de la même maniere.

MARMELADE de Pommes. On la fait de même que celles des Poires de rousselet. *Voyez* POIRES.

Les Pommes de reinette sont d'un grand usage dans les remedes; elles sont pectorales, rafraîchissantes, chassent la mélancolie, lâchent le ventre. Le sirop de pommes simple est salutaire dans les maladies causées par la tristesse & le chagrin.

Le sirop de pommes composé est laxatif: si on met infuser du séné dans ce sirop, ce sera un purgatif agréable & spécifiques pour les mélancoliques & les hypocondriaques.

POMMIER cultivé, (le) soit nain, soit à plein vent, se multiplie par les pépinieres qu'on fait de pepins de marc, ou par des plants enracinés; ou par des boutures: la voie la plus courte est de les greffer sur un pommier sauvage, ou de paradis. Le pommier, ainsi que le poirier, veulent être labourés deux

fois l'an : on élague la tige à hauteur d'homme ; on répand sur son pied de la lie de vin vieux ; on fume les pommiers avec du fumier de mouton ; ils fleurissent au printemps : on cueille les pommes à la mi-Septembre.

Les pommes sont le fruit du pommier. Elles viennent en Eté & Automne : il y en a de beaucoup d'especes. *Voyez* POMMES.

POMMIER champêtre, ou planté en plein champ. Les pommes qui en viennent ne sont bonnes que pour faire le cidre : il en est de même des poires que l'on plante ainsi. Le pommier de cette espece est bas & tortu ; ses feuilles sont grosses & cendrées, jaunes en dedans : il lui faut une terre grasse & un peu humide, & une exposition au Midi. On le multiplie par les pépinieres, ou par des plants enracinés, ou des boutures, ou en les greffant sur des pommiers sauvages, ou sur des pruniers, pêchers, coignassiers ; c'est la voie la plus sûre & la plus prompte.

Le Poirier champêtre vient de la même maniere que le pommier ; le meilleur est de le greffer sur quelque sauvageon de son espece. Pour cet effet, on doit avoir des pépinieres de jeunes plants ou pepins, garnies de plants de différents âges : on greffe les fruitiers au bout de trois ou quatre ans, selon leur force. Au reste, dans les terres labourables, on doit les planter fort au large, environner les arbres de bons pieux, de peur que la charrue ne les offense : les labourer, tant le pommier que le poirier, deux fois dans les premieres années, & les déchausser au moins tous les trois ans pendant l'hiver, couper avec soin tout ce qu'on trouve de bois mort ; les écheniller au printemps ; les fumer avec du fumier de mouton & d'âne, ou du marc de raisin & de pommes. Ces arbres rapportent ordinairement la troisieme année : le poirier est, à la vérité, un peu plus tardif, mais il dure plus long-temps. On fait le cidre & le poiré des fruits de ces arbres : on peut garder les meilleures pour les faire cuire & servir dans le ménage.

Le bois de poirier & de pommier sert pour les ouvrages de menuiserie : on en fait des planches, longues de six à neuf pieds, d'un demi-pouce d'épaisseur.

POMPE. Machine hydraulique, d'une grande commodité pour élever les eaux des rivieres, des lacs, des étangs, des canaux, des puits, pour conduire les eaux où l'on veut, selon les différents besoins, & faciliter les arrosements. Une pompe est composée d'un tuyau, dont la principale partie est appellée corps de pompe, & le reste tuyau montant ; d'un piston, qui est un gros bout cylindrique, qui a son jeu dans le corps de la pompe ; & de deux soupapes, par où entre l'eau : il y a plusieurs sortes de pompes, mais elles peuvent toutes se réduire à deux, savoir :

1°. La pompe aspirante est celle qui, par le mouvement d'un piston creux, garni d'une soupape, attire l'eau au-dessus de la soupape du corps de pompe, jusqu'à la hauteur de trente-un pieds ou environ, selon la pesanteur de l'air, qui est la cause de cet effet. Ce piston éleve en même-temps l'eau qu'il avoit fait passer au-dessus de la soupage en s'abaissant : c'est la pompe la plus simple de toutes.

2°. La pompe refoulante & de compreſſion : c'eſt celle qui, à la différence de la premiere, a ſon tuyau montant à côté du corps de pompe, & dont le corps de pompe même & le piſton ſont à-peu-près ſemblables à une ſeringue ordinaire, parce que le piſton n'étant pas creux, & n'ayant pas de ſoupape comme les autres, l'eau ne paſſe pas au travers, mais il l'attire ſeulement en l'élevant au-deſſus de la ſoupape du corps de pompe, & la pouſſe, en s'abaiſſant, au-deſſus de l'autre ſoupape, qui eſt au bas du tuyau montant. On peut ajouter à ces deux ſortes de pompes, la pompe mixte; elle eſt compoſée en partie de la pompe aſpirante, & en partie de la refoulante.

PONCIRES. On appelle ainſi les gros citrons; ils ont peu de jus, mais on fait ordinairement de leur écorce une excellente confiture, parce qu'ils l'ont épaiſſe.

PONTE. C'eſt le temps où un oiſeau pond un certain nombre d'œufs, avant que de couver.

PORC. *Voyez* COCHON.

PORC SALÉ. Le temps de ſaler le porc, eſt depuis la Saint-Martin, juſqu'au Carnaval.

Maniere de ſaler le Porc.

Coupez par morceaux la chair du porc qu'on vient de tuer, après en avoir tiré les entrailles & le ſang, qui ſervent à faire du boudin, des andouilles & des ſauciſſes; &, après avoir laiſſé évaporer la plus grande humidité de la chair, étendez tous les morceaux les uns après les autres ſur le ſaloir, qu'il ſeroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de genievre; frottez-les de ſel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré : à meſure que vous ſalerez ces morceaux, arrangez-les ſur la table, ſerrés l'un contre l'autre, & entaſſés par lits; laiſſez-les pendant huit jours en cet état : au bout de cet eſpace, changez-les de ſituation, en mettant deſſous ceux qui étoient deſſus, & frottez de ſel les endroits où il n'y en auroit pas eu aſſez; dérangez-les ainſi juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant; alors battez chaque piece avec un bâton pour en ôter le ſel ſuperflu; puis attachez-les à un ratelier, dans un endroit à l'abri de la chaleur. Mais, pour le garder plus long-temps, il faut auparavant le faire enfumer à la cheminée.

Autre maniere. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, fendez tout le reſte en deux parties; ſalez-les bien, paſſez deſſus, & par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le ſel, & de deux jours en deux jours : puis pendez le ſalé au plancher, & ſalez de même les pieces que vous avez levées.

La graiſſe ou panne de porc eſt émolliente & réſolutive : elle entre dans les cataplaſmes, & ramollit les tumeurs. Elle eſt ſpécifique contre les brûlures, ſi on la jette bouillante goutte à goutte ſur des feuilles de laurier, deſquelles on enduit la partie brûlée. On l'emploie contre la toux violente : on ſe ſert d'une couenne

de lard dans l'esquinancie ; elle sert à faire plusieurs onguents, la fiente de porc arrête les hémorrhagies.

Fiel de Porc préparé. Remede sudorifique : maniere de le préparer. Prenez des vésicules de fiel de porc mâle en tel nombre que vous voudrez ; ouvrez-les pour en faire sortir la liqueur, & la mettez au bain-marie dans un vaisseau de terre vernissé, pour la faire évaporer jusqu'à consistance de gomme épaisse : puis faites-la sécher lentement dans une étuve, jusqu'a ce qu'elle soit réduite en masse assez dure pour être mise en poudre subtile, que vous passerez par un tamis de soie. Prenez une once de cette poudre & une once de poudre de vipere ordinaire, ou de celle qui est faite avec le cœur & le foie de vipere, & qui est la meilleure : mêlez-les exactement, & gardez ce mêlange dans une bouteille de verre bien bouchée.

PORC-ÉPIC (le) est un gros hérisson qui a les piquants plus longs & plus mobiles : il est rare en France.

PORREAUX. Plante potagere, composée de plusieurs feuilles blanches, collées les unes contre les autres, & qui deviennent vertes en sortant de terre : on les seme au mois de Mars en terre bien préparée, & à plein champ : on les replante au mois de Mai en planche labourée, sur des alignements tirés au cordeau, espacés de quatre à cinq pouces, en des trous profonds de six pouces & espacés de quatre : on doit couper l'extrêmité des racines & des feuilles, puis les arroser & les serfouir : on doit les couvrir de grand fumier dans les temps de gelée.

POSSESSEUR de bonne foi. On appelle ainsi celui qui a acquis à titre translatif de propriété, comme par achat & par legs, une chose de celui qu'il croyoit en être propriétaire. Ce Possesseur, à cause qu'il est de bonne foi, a deux avantages ; 1°. il fait les fruits siens ; 2°. il peut acquérir la propriété de la chose par le moyen de la prescription.

POSSESSION immémoriale. C'est une possession qui a duré pendant plus de cent ans, ou celle qui excede la mémoire des hommes les plus anciens : ainsi, s'il s'agit de la situation de certains lieux pour lesquels il y a procès, celui-là sera dit avoir une possession immémoriale, qui justifiera, par les plus anciens du lieu, que la disposition des lieux a toujours été telle qu'il la soutient.

POTAGE, soupe : sorte de mets composé de pain coupé par tranches, & qu'on a fait tremper dans du bouillon tout chaud.

POTAGE à la viande. La meilleure viande pour faire de bon bouillon, & par conséquent un bon potage, est la tranche de bœuf, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau & le giste à la noix. La viande doit être saine, & fraîchement tuée, pour donner du goût au bouillon. Il faut d'abord écumer le pot, y mettre du sel, & ensuite toutes sortes de bonnes racines, bien ratissées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, porreaux, choux : faites bouillir doucement le pot jusqu'à ce que la viande soit cuite, & passez le bouillon dans un tamis.

POTAGE aux herbes en gras. Faites cuire dans du bouillon,

& dans une petite marmite, toutes sortes d'herbes bien épluchées, telles que l'oseille, la laitue, le cerfeuil, le pourpier, un peu de céleri : quand elles sont cuites, faites mitonner le potage, & mettez vos herbes dessus.

POTAGE aux choux en gras. Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard coupé en tranches ; ficelez le chou & le lard chacun à part, & faites-les cuire également à part dans une petite marmite avec du bouillon gras ; l'un & l'autre étant cuits, faites mitonner votre potage, & mettez les choux par-dessus.

POTAGE au riz en gras. Lavez à l'eau tiede trois ou quatre fois un quarteron plus ou moins de riz ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec de bon bouillon & du jus de veau ; quand il est cuit, dégraissez-le.

POTAGE en maigre. Il se fait avec de bonnes herbes, comme cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, quelques oignons, une quantité suffisante de beurre : si on est dans la saison des pois, ajoutez-en. Faites bouillir le tout ensemble ; passez-le en purée claire, délayez cinq ou six jaunes d'œufs avec le quart de ce bouillon, & mettez-les dans le potage lorsque vous voudrez le servir.

POTAGE à l'eau. Mettez dans une marmite de trois pintes, plus ou moins, un quartier de chou, deux panais, six oignons, un pied de céleri, trois ou quatre navets, un peu de persil ; faites un paquet avec de l'oseille, poirée, cerfeuil ; liez dans un petit linge un demi-litron de pois : faites bouillir le tout pendant trois heures, assaisonnez-le du sel qu'il faut ; passez le bouillon dans un tamis, faites mitonner le potage, & garnissez-le avec les légumes qui sont dans la marmite.

POTAGE de lentilles en maigre. Mettez cuire des lentilles avec un bouillon de racines ; faites roussir dans une casserole un bon morceau de beurre, un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais ; mouillez d'un bouillon de poisson ; assaisonnez-les de deux ou trois clous, basilic, persil, ciboule, rocamboles, champignons, croûte de pain ; laissez mitonner le tout. Les lentilles étant cuites, écrasez-les, vuidez-les dans la casserole où est le coulis, & laissez mitonner : passez le coulis, tenez-le chaud ; mettez-y une cuillerée de lentilles entiere, faites mittonner des croûtes d'un bouillon de poisson ; mettez un petit pain farci au milieu, & jettez votre coulis sur votre potage.

POTAGE d'oignons aux roux en maigre. Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons, & d'une égale grosseur ; farinez-les, faites-les frire dans du beurre : dès qu'ils ont pris belle couleur, tirez-les, laissez-les égoutter ; mettez-les dans une petite marmite ou pot de terre ; mouillez-les d'un bouillon de poisson, faites mitonner des croûtes du même bouillon, & mettez sur votre potage un cordon d'oignons roux, & jettez le bouillon par dessus les oignons.

POTAGE, ou soupe au lait. Mettez de bon lait dans une casserole, sur un fourneau, avec du sucre à proportion, un morceau de cannelle en bâton, une feuille de laurier, un peu de sel. Lorf-

qu'il veut bouillir, délayez avec un peu de lait six jaunes d'œufs frais; passez-les dans une étamine: versez-les dans le bouillon de lait, que vous remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit un peu lié: faites sécher au feu des tranches de mie de pain fort minces; arrangez-les au fond du plat; faites-les mitonner avec du bouillon de lait, prenant garde qu'il ne bouille, & versez le reste du bouillon sur le pain.

POTAGE de citrouille au lait. Coupez de la citrouille en dez bien menus, passez-les à la casserole, avec bon beurre; assaisonnez de sel, persil, cerfeuil, fines herbes; mettez-les dans un pot de terre avec lait, bouillon, & dressez-les sur des croûtes mitonnées.

POTAGER. (Jardin) C'est celui où l'on cultive les légumes & les autres herbes qui servent à la cuisine. Un potager ne fait pas à la vérité une impression éblouissante, comme le parterre, mais il attache plus long-temps les spectateurs, parce qu'il renferme dans son sein une infinité de plantes qui servent de nourriture à l'homme, & même de remede.

Un potager, pour être bien situé, doit avoir un bon fonds de terre, c'est-à-dire, qui tient le milieu entre la terre serrée & la terre légere, être dans une exposition favorable, telle que celle du Midi, & au défaut celle du Levant; la pire est le Nord; avoir un terrein bien distribué, & la commodité de l'eau. On doit garantir le potager des vents les plus à craindre, à l'aide d'une muraille fort élevée, ou en la plaçant, si on peut, à l'abri d'une colline.

Pour bien distribuer un potager, on doit d'abord prendre le terrein suffisant le long des quatre murs, 1°. pour y mettre des arbres en espaliers: 2°. pour les plates-bandes qui doivent régner autour des quarrés, & dans le milieu desquelles on met des arbres en buisson: 3°. pour les allées, le long desquelles on fait des bordures, ou de fraisiers ou de violettes. Ensuite, si le jardin est spacieux, on partage tout le terrein du milieu en quatre grands quarrés, que l'on divise, si on veut, en quatre autres plus petits: on pratique deux petites allées, l'une sur la longueur du terrein, l'autre sur sa largeur. C'est sur ces divers quarrés que l'on distribue par un exact alignement, les planches sur lesquelles on fait venir les plantes potageres: ces planches sont des quarrés ordinairement de la même longueur que le quarré même dont elles sont partie, & larges de quatre pieds. On seme ou l'on plante sur chacune de ces planches, les plantes potageres chacune en sa saison: ainsi il doit y avoir un quarré pour les laitues, un pour les asperges, deux pour les artichauts, un pour les pois, feves & haricots; un pour le persil, cerfeuil, pimprenelle, ainsi des autres: on y met ordinairement des herbes fines en bordure. Comme il y a des plantes passageres, on doit savoir combien de temps chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, pour y en mettre aussi-tôt d'autres a la place, afin qu'il ne reste point de terre inutile; ainsi le quarré des laitues qu'on replante pour le printemps, peut être employé en chico-

rée blanche pour l'automne & l'hiver; celui des pois, pour les choux d'hiver : ainsi des autres. Au reste, les allées & les sentiers doivent être toujours tenus plus hauts que les quarrés.

POTION (la) est un médicament liquide fait avec des eaux distillées, auxquelles on ajoute des poudres, des confections, des sels, des huiles, des sirops qui la rendent trouble. Elle est corrective quand on ne la donne que pour corriger les humeurs; elle est purgative lorsqu'on y dissout des purgatifs.

POTIRON. Espece de citrouille, qui produit un rond parsemé de petits tubercules. *Voyez* CITROUILLE.

POTS à fleurs. Ceux qui sont les plus estimés doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture. Le fond doit en être plus étroit que l'entrée de deux ou trois doigts, troués par en bas, mais peu, pour écouler l'eau, & on doit les poser sur de petits quarrés de pierre & non sur la terre nue, afin que les vers n'y trouvent point d'entrée : les pots vernissés sont les meilleurs.

POUDRE purgative pour les gens de la campagne. Prenez une once de jalap, & demi-once de gomme gutte; mettez le tout en poudre, mêlez-le, & gardez-le pour l'usage. Si on veut qu'elle opere mieux, faites une infusion de deux gros de sené dans un verre d'eau, & vous y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre.

La prise de cette poudre est de six ou sept grains d'orge pour les enfants, depuis quatre ans jusqu'à sept, & depuis sept jusqu'à quinze, de dix à douze grains; &, pour les autres âges, depuis vingt grains jusqu'à trente. Cette poudre est spécifique pour l'enflure; mais on doit s'en abstenir dans toutes les affections de poitrine.

POUDRE contre les vers. Prenez *semen contra*, quatre onces; feuilles de séné, une once; coriandre préparée & corne de cerf en poudre, de chacune demi-dragme : mêlez le tout ensemble réduit en poudre.

POUDRE de sympathie. Prenez une livre de vitriol romain; réduisez-la en poudre, faites sécher cette poudre au soleil au plus fort de l'été : mettez de cette poudre sur la plaie avec un peu de charpie, & un astringent par-dessus, composé de blancs d'œufs & de vinaigre. On emploie cette poudre contre toute sorte d'hémorrhagies.

POUDRE à tirer (la) est composée, 1°. de nitre ou salpêtre, c'est ce qui lui donne la force : 2°. de soufre, c'est ce qui lui fait prendre feu; 3°. de charbon pilé pour lier la composition. La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, & tirer un peu sur l'obscur. Pour éprouver si elle est bonne, on verse sur un papier blanc un peu de poudre, comme la contenance d'un dez à coudre : on met le feu avec un charbon, ne touchant la poudre que légérement. Si la poudre, en prenant feu, s'éleve en l'air, & ne brûle point le papier, ne lui laissant qu'une tache grise, elle est très-bonne : en un mot, moins la poudre brûle le papier, meilleure elle est.

POUDRE à poudrer. On la fait avec de l'amidon, le plus

blanc, le plus ſec & le plus fin : ſur huit livres, on y mêle une livre d'iris, racine qui ſent naturellement la violette; une poignée d'os de bœuf brûlés juſqu'à blancheur & bien pilés; on paſſe le tout par un tamis de crin fort délié.

POULAILLER, lieu où les poules ſe perchent & où elles pondent. Le poulailler doit former un quarré long & placé dans quelque coin de la baſſe-cour, à l'abri du grand froid & du grand chaud; les ouvertures & portes doivent être tournées à l'Orient : il eſt bon que les murailles ſoient bien conſtruites, blanchies en dehors & en dedans, & à l'abri des fouines, & autres animaux qui nuiſent aux poules : les ouvertures garnies d'un treillis de fer aſſez large pour donner du jour, & aſſez étroit pour que les bêtes ennemies n'y entrent point. Il doit y avoir des paniers attachés à la muraille avec du foin dedans, & où les poules puiſſent pondre. On met auprès du poulailler une eſpece de fumier, qu'on appelle une verminiere, qui ſert à engraiſſer la volaille : pour cet effet, on remplit un trou creuſé en pente, de beaucoup de terreau qu'on arroſe de ſang de bœuf : on y répand un peu d'avoine; on remue le tout, comme ſi on le labouroit : il naît ſur ce fumier une grande quantité de vers & d'herbes.

POULARDE, jeune poule engraiſſée. Diverſes manieres d'apprêter les Poulardes; 1° à la broche, ce ne doit être que quand elles ſont tendres : lorſqu'elles ſont plumées & bien mortifiées, faites-les blanchir ſur la braiſe; épluchez, ficelez & bardez-les; étant preſque cuites, débardez-les, panez-les d'une mie de pain, faites-leur prendre une belle couleur.

2°. Au gros ſel : pour cet effet, vuidez-les, trouſſez les pattes en dedans, faites les blanchir un moment; bardez-les de lard, mettez-les cuire dans la marmite : étant cuites, ſervez-les avec un peu de bouillon & du gros ſel par-deſſus. On accommode de même les chapons.

3°. En ragoût à la bourgeoiſe. Vuidez la poularde, trouſſez-lui les pattes dans le corps; mettez dans une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupés par tranches, mettez la poularde deſſus l'eſtomac en deſſous, couvrez-la de deux oignons par tranches, de filets de deux racines, d'un bouquet de fines herbes, d'un peu de ſel; faites cuire le tout ſur la cendre chaude : à moitié de la cuiſſon, mettez-y un demi-verre de vin blanc; étant cuite, dégraiſſez-la, & mettez-y un peu de cannelle.

4°. A la Sainte-Menehoult. Epluchez & vuidez des poulardes fines, trouſſez les pattes dans le corps, fendez-les ſur le dos; étendez-les ſur la table, battez-les, ôtez les os des cuiſſes; mettez des tranches de veau dans une caſſerole ſur un fourneau; &, lorſqu'elles commencent à ſuer, mettez-y un peu de farine; mouillez-les de bouillon; rangez vos poulardes dans la caſſerole, après les avoir piquées de quelques lardons de gros lard; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines herbes & épices, perſil haché, oignons, & bardes de lard deſſus; faites-les cuire à petit feu, arroſez-les à mi-cuiſſon d'un gobelet de lait avec crême : lorſqu'elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir dans leur jus; alors frottez-les de graiſſe,

panez-les de mie de pain, & faites-leur prendre couleur sous un couvercle ; dressez-les sur un plat, & mettez-y de l'essence de jambon dessus.

5°. En fricandeaux. Faites blanchir une ou deux poulardes sur la braise ; coupez-les en deux par le dos, le long des reins & le milieu de l'estomac ; applatissez-les avec le plat du couperet ; piquez-les de menu lard ; mettez les deux moitiés de poularde dans une casserole, que vous aurez garnie d'un morceau de rouelle de veau, d'une tranche de jambon ; ajoutez-y douze champignons, un oignon, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mouillez moitié d'eau & moitié de bouillon ; faites cuire le tout, mais point trop : cela fait, rétirez les viandes, ne laissez que le jus, dégraissez-le, faites-le diminuer ; remettez alors vos moitiés de poulardes dedans, le lard en dessous, & remuez pour leur faire prendre belle couleur & les glacer ; ensuite retirez-les de la casserole, & les dressez dans un plat.

6°. Aux olives. Faites rôtir des poulardes bien tendres avec une barde de lard sur l'estomac ; faites un ragoût composé d'un peu de persil haché, & passez-le avec un peu de lard & farine ; mettez-y deux cuillerées de jus ; un verre de vin blanc, des câpres hachés, des anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes : liez la sauce avec du coulis, coupez les jambes des poulardes à la jointure, & ficelez aux ailes, aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-les un peu, & mettez-les dans la sausse.

POULES. La poule est la femelle du coq. Les bonnes poules, & dont on fait le plus de cas, sont de moyenne grandeur & noires : elles ont la chair plus délicate & pondent davantage : celles qui ont la tête grande, la crête rouge, les jambes & les pieds jaunes, l'œil éveillé, ne sont pas moins bonnes & fécondes ; celles qui ont des ergots haut montés pondent moins ; celles qui sont trop grasses pondent peu.

La chair de poule nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit : elle est salutaire aux convalescents & aux personnes délicates & qui font peu d'exercice. La meilleure est celle des jeunes poules bien nourries, & qui n'ont point encore pondu : les vieilles poules ne sont bonnes que pour les bouillons.

Les poules de Caux sont les plus estimées pour leur chair tendre & la délicatesse de leur goût.

La chair de poulet a les mêmes qualités que celle de poule, mais elle est plus délicate & plus succulente ; ainsi on doit manger le poulet rôti, & la poule bouillie : le poulet est meilleur à deux ou trois mois qu'en tout autre temps, sur-tout lorsqu'il est gras & tendre.

Les jeunes poules commencent à pondre dès les mois de Février, quand il est modéré, & donnent plus d'œufs que les vieilles ; mais celles-ci valent mieux pour couver.

On doit avoir des coqs à proportion du nombre des poules : un peut suffire à douze ou quinze.

Leur nourriture, pendant l'hiver, ce sont toutes les criblures

& les vanneries de grains, entremêlées de quelques herbes qu'on hache, ou de quelques fruits, selon la saison, & du son bouilli : on leur donne de l'avoine pure lorsqu'on veut qu'elles pondent. On peut leur donner encore de l'orge moulu, de la vesce, du millet, du panis : on prétend que l'orge à demi-cuit leur fait pondre de gros œufs.

Les lupins, qui sont des pois plats & amers, ne leur valent rien : on fait aussi un fumier exprès qui engendre beaucoup de vers, qu'elles mangent. *Voyez* FUMIER. On donne quatre ou six onces de grain par jour aux poules qui sortent, & huit à celles qu'on tient enfermées.

Les poules demandent du soin : on doit leur donner à manger au lever du soleil, & vers son coucher, & toujours dans le même endroit ; ouvrir soir & matin le poulailler ; laisser toujours un œuf dans chaque nid ; nettoyer de temps en temps le poulailler, ainsi que les bâtons & huchoirs ; le parfumer de thym ou de genievre pour tuer la vermine ; renouveller la paille ou le foin des nids tous les quinze jours ; les garantir des belettes, fouines & autres animaux.

On doit se défaire de celles qui sont trop vieilles pour pondre ou couver, & celles qui cassent & mangent leurs œufs.

Les poules qu'on doit engraisser sont les ergotées, celles qui chantent, qui grattent, qui appellent comme le coq : on leur arrache les grosses plumes ; on les enferme dans un lieu séparé, & on les nourrit avec de la pâte d'orge, du millet, du son, des cosses de riz, panicle & avoine : elles engraissent aisément dans les mois de Janvier & Février.

Les poules ne laissent pas de pondre sans le commerce avec les coqs : mais ces œufs ne sont pas si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

Lorsque les poules, après leur ponte, qui est ordinairement de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent de suite, commencent à glocer, on doit leur préparer un nid pour les y mettre ; il doit être dans un lieu retiré, creux dans le fond & garni de foin : on ne doit pas mettre à couver celles qui n'ont pas deux ans, ni celles qui sont farouches, ou qui ont de grands ergots ; faire choix de celles qu'on appelle franches, c'est-à-dire, qui ne prennent pas facilement l'épouvante, & qui sont d'une complexion forte, & sont éveillées.

Quand la couvée est avant le mois de Mars, on donne douze œufs à la poule ; au mois de Mars, quinze ; au mois d'Avril, & au temps chaud, autant qu'elle en peut embrasser. Ceux qui sont les plus gros, les plus frais pondus, c'est-à-dire, qui n'ont que neuf à dix jours, & qui étant mis dans l'eau, demeurent au fond, sont les meilleurs pour donner des poulets.

On doit bien se garder de remuer souvent les œufs pendant le temps de la couvée : on peut seulement les tourner une fois ou deux pendant que la poule n'y est pas, afin qu'ils sechent également par-tout.

La couvée dure vingt-un jours : au bout de ce terme on visite

la poule ; on écoute pour voir s'il n'y a pas quelque poussin qui crie : le lendemain on compte le nombre des poulets, on ôte les coques écloses : mais il est plus sûr de ne toucher au nid que quand tout est éclos. Si on n'entend pas crier les poulets trois jours après le terme de la couvée, c'est signe que les œufs sont clairs : ce qui peut arriver par plusieurs accidents, & entr'autres par le tonnerre, qui les corrompt quelquefois d'un seul coup : en ce cas, on doit les ôter & les jetter.

Lorsque les poulets sont tous éclos, on les met au fond d'une futaille, l'espace d'un jour, dans un lieu chaud, & on leur donne de temps en temps un peu d'air. Le lendemain on les met sous une espece de cage, dans un lieu exposé au soleil : on les nourrit pendant quinze jours, d'abord avec de l'orge bouilli ou du millet crud, ou avec de la farine d'orge, ou des feuilles de porreaux hachées menu, & de l'eau bien nette : on les fait sortir de temps en temps pour les fortifier, & les accoutumer à l'air, mais jamais par un mauvais temps : on peut en donner à mener à une seule poule jusqu'à vingt-cinq ou trente, & on remet les autres meres pour couver de nouveau.

Le temps de chaponner les poulets, c'est lorsqu'ils ont quitté la poule qui les mene : on laisse les plus hardis & les plus éveillés pour devenir coqs. Pour ceux qu'on veut chaponner, on leur fait une incision à la partie qui enveloppe les testicules ; on les en tire avec le doigt, on coud la plaie, & on la frotte avec du beurre frais.

Si on veut avoir des poulets en hiver, on doit user pour cela de la méthode suivante, qui a été éprouvée. On prend une poule d'inde après Noel, on la met dans un lieu bien chaud, on lui donne vingt-cinq œufs à couver ; dans dix-huit ou vingt jours les poussins éclosent : on les met chaudement dans un panier avec de la plume, durant cinq ou six jours, & on les nourrit à l'ordinaire, tant qu'ils sont sous l'aile de la mere.

On fait un bon profit sur les poules en portant leurs œufs aux marchés voisins, ainsi que les poulets ; & de ces derniers, depuis le commencement du printemps jusqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a soin de mettre les poules couver de bonne heure : on y porte les poulardes depuis le mois d'Août jusqu'en Mars, ensuite les chapons. *Voyez* Volaille & Dindons.

Poule d'eau. Oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différente couleur, le bec long & noir, la queue courte, les jambes oblongues, qui lui servent à marcher dans l'eau, quoiqu'elles ne nagent pas parfaitement : elles sont estimées, même pour les bonnes tables, lorsqu'elles sont jeunes & grasses : leur chair est fort nourrissante ; mais elle ne se digere pas facilement. On chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend avec des halliers de quinze à vingt pieds de long, autour des étangs & des ruisseaux, au milieu des herbiers & des joncs, où ils se tiennent dans les mois de Mai, Juin & Juillet. On prend de même les râles de genêt & râles d'eau ; ceux-ci sont de petites poules d'eau.

Poules d'Inde. *Voyez* Dindons.

POULETS. On en distingue de différentes sortes : les poulets à la Reine, sont les plus petits & les plus estimés ; les poulets gras sont les plus forts, & sont aussi estimés : on les met à la broche. Des poulets communs on fait des fricassées.

Maniere de faire rôtir les Poulets gras. Etant plumés & mortifiés, faites-les refaire sur la braise ; épluchez, ficelez, piquez-les de menu lard ; bardez-les, embrochez & les pliez de feuilles de papier : étant presque cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre belle couleur, & les déficelez.

Différentes manieres d'accommoder les Poulets. 1°. En fricassée. Flambez, épluchez & vuidez vos poulets ; ôtez-en la peau, coupez les pattes au-dessus du joint, & les petits bouts des ailes ; levez les cuisses, & cassez, d'un coup de couteau, l'os du bout du pilon de la cuisse ; levez les ailes & l'estomac : étant ainsi coupés, lavez-les, faites-les blanchir sur le fourneau ; mettez-les dans l'eau froide ; faites-les égoutter sur un tamis ; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, beurre frais, bouquet de fines herbes, oignons piqués de clous, riz de veau, champignons, quelques truffes, sel, poivre ; passez le tout sur le fourneau ; mettez un peu de farine, remuez deux ou trois tours ; mouillez moitié bouillon, moitié eau ; laissez cuire à petit feu la fricassée : étant diminuée à propos, liez-la sur le fourneau avec une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crême de lait, sans faire bouillir ; ajoutez-y un peu de persil.

2°. A la braise, comme les poulardes.

3°. Au jus : on ne doit employer pour ce ragoût que des poulets gras bien fins : on les épluche, on les vuide, on détache la peau de l'estomac : cela fait, assaisonnez autant de bardes de lard que de poulets, & de la même grandeur, de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule, hachés & mêlés : mettez-en une sur l'estomac de chaque poulet, entre peau & chair ; ficelez-les, enveloppez-les de bardes de lard, mettez-les à la broche : étant cuits, débardez-les, dressez-les dans un plat, & jettez un jus de veau dessus.

Poulets à la Tartare. Epluchez deux ou trois poulets, coupez-les en deux, battez-les avec le plat du couperet : mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule ; laissez-les mitonner doucement jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits : ensuite panez-les, faites-les griller sur le gril, & servez-les avec un jus de citron pour entrée.

Poulets au verjus. Epluchez-les, vuidez-les, flambez-les avec un papier ; faites une farce avec leurs foies, graisse de veau, lard blanchi, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes ; introduisez cette farce dans le corps ; mettez-en un peu entre cuir & chair. En cet état, faites-les revenir dans une casserole avec beurre, lard fondu, oignon coupé en deux, clous, basilic, sel, poivre ; étant refaits, faites-les cuire à la broche : jettez dans l'eau bouillante de petits bouquets de verjus ; tirez-les, égouttez-les, ajoutez-y un peu de verjus liquide : laissez-les

mitonner dans un peu de coulis, & jettez cette sausse sur les poulets.

POULIOT. Plante fort basse, dont les fleurs sont rouges & rondes : il croît dans les lieux champêtres, incultes & humides. Il fleurit au mois de Juin ; il est chaud & dessicatif, d'un goût âcre & amer ; il est bon, en maniere de thé, contre la toux opiniâtre & les rhumes invétérés. Son suc mêlé avec un peu de sucre, est excellent pour la toux convulsive des enfants.

POULS. On appelle pouls le battement que cause le sang chaque fois qu'étant poussé dans la cavité des arteres, il en dilate les parois.

Maniere de connoître le Pouls.

Il ne faut d'abord toucher le pouls que légérement, se réservant d'appuyer ensuite peu-à-peu jusqu'à ce qu'on en sente distinctement le mouvement. Si on ne le découvre pas dans l'endroit ordinaire, on parcourra toute l'étendue du poignet en tâtant ; ou bien on tâtera l'autre bras. Dès qu'on aura senti le battement du pouls, on laissera les doigts dans la même situation pendant quelques minutes, pour connoître la force ou la foiblesse du pouls, sa dureté ou sa mollesse, sa fréquence ou sa lenteur, son égalité ou son inégalité.

Dans un homme qui se porte bien, les battements sont égaux ; mais il varie selon les différents âges : car il est fréquent dans les enfants, grand & fort dans l'âge viril, foible & languissant dans la vieillesse. Le pouls change encore selon les saisons ; ainsi, il est plus fréquent en été, selon la différence des tempéraments : il est plus dur dans les gens sanguins & bilieux, foible & mou dans les phlegmatiques, inégal dans les mélancoliques, selon le différent mouvement des passions ; dans la joie il est égal & plein ; dans la tristesse, foible & languissant ; dans la colere & la crainte, fréquent.

Dans les fievres, il est beaucoup plus fréquent, élevé, plus dur que dans l'état naturel : il est cependant quelquefois languissant & concentré dans les fievres malignes, le pourpre, la rougeole, la petite vérole, dans le commencement des redoublements & des accès de fievres intermittentes. En général, quel que soit le battement du pouls, on ne peut en conclure qu'il y ait de la fievre, si la peau n'est en même-temps seche & brûlante.

L'inspection de la langue est encore un moyen sûr pour s'en éclaircir ; car, si elle est seche, & qu'en y appuyant le doigt on sente une chaleur vive & pénétrante, on ne peut douter qu'il n'y ait de la fievre.

Dans la péripneumonie & l'asthme, le pouls est souvent foible & embarrassé, & quelquefois plus fort que dans l'état naturel ; dans l'apoplexie de sang, il est plein & dur ; dans la pleurésie, languissant & mou ; dans les migraines, les vapeurs, les évanouissements, petit & enveloppé ; dans la palpitation de cœur, & lorsque le sang est embarrassé de matieres étrangeres, il est intermit-

tent : un pouls petit & languiſſant, marque que les vaiſſeaux ſont trop pleins, ou que le poumon eſt embarraſſé. *Helvet.*

POUMON (maladie du) ou Pulmonie. Les perſonnes qui ont le poumon affecté, ou qui ſont menacées de pulmonie, peuvent uſer du remede ſuivant. Prenez gros comme la tête, de pulmonaire attachée ſur l'écorce des vieux chênes, lavez-la & l'épluchez; mettez deſſus trois pintes d'eau dans une cruche de terre non plombée : faites bouillir le tout juſqu'à la réduction de moitié; paſſez-le par un linge blanc; &, ſur chaque chopine de décoction, mettez une raiſonnable quantité de miel de Narbonne : faites bouillir la décoction demi-quart-d'heure, & écumez-la, & faites-en prendre tous les matins un grand verre juſqu'à parfaite guériſon.

Ou faites bouillir des feuilles de pulmonaire, d'ache, d'alleluia, de chacun une poignée, & une demi-poignée de fleurs ſeches de pas-d'âne, avec quatre pintes d'eau, à la conſomption du quart, & prenez un verre de cette tiſane tous les matins.

Remede contre la foibleſſe de poitrine. Faites bouillir dans une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, quatre racines de ſcorſonere, &, après l'avoir paſſée, faites-y bouillir & écumer deux onces de bon miel blanc avec un gros de cannelle concaſſée, miſe dans un nouet de linge, & prenez-en un verre ſoir & matin pendant le mal de poitrine.

Remede qu'on peut faire dans une fluxion de poitrine. Mettez dans un pot de terre neuf, verniſſé, tenant pinte, ſix ou ſept feuilles de chou rouge, autant de celles de pas-d'âne, avec un morceau de beurre frais; &, quand le bouillon ſera conſommé à demi, paſſez-le dans un linge, prenez-le en vous couchant; trois heures après le ſouper, & prenez-en autant le matin à jeun. *Voyez* EMPIEME.

POURPIER. Plante de Jardin : il y a le cultivé & le ſauvage; celui-ci eſt plus petit & rampe à terre. Le pourpier eſt d'un grand uſage pour les aliments : il ne ſe multiplie que de graine, qui eſt noire & fort menue, voilà pourquoi on le ſeme fort dru : on ne le ſeme ſur couche que vers la mi-Mai; &, ſi on le ſeme en pleine terre, on doit la remuer un peu pour faire entrer la graine. On emploie le pourpier dans les remedes : il eſt deſſicatif & rafraîchiſſant; il eſt bon pour éteindre la bile, dans les fievres putrides & malignes, dans les ardeurs d'eſtomac. Ses feuilles, appliquées en cataplaſme à la plante des pieds, diminuent la douleur de tête : le ſirop de pourpier eſt ſpécifique contre le crachement de ſang; ſa décoction eſt bonne dans les pertes de ſang des femmes, & fait mourir les vers des enfants.

POURPRE. Eſpece de fievre maligne peſtilentielle, qui paroît par des éruptions ſur la peau, ſemblables à des morſures de puces ou de punaiſes, ou à des grains de petites vérole. Elles ſont rouges, citronnées, violettes, livides ou noires : quand elles paroiſſent en grande quantité, c'eſt bon ſigne.

Remede contre le Pourpre. Prenez une poignée de bugloſe, une de bétoine, d'angélique, d'agrimoine, de morgeline, lavande, ſau-

fauge, thym fauvage, marjolaine, hyffope; faites bouillir toutes ces herbes dans du vin; mettez-les enfuite fur des étoupes en forme de calotte, que vous appliquerez fur la tête du malade, le plus chaudement qu'il le pourra fouffrir : enveloppez fa tête, & le couvrez médiocrement dans fon lit, car il n'eft pas néceffaire de le faire fuer. Ce remede attire tout le venin & coupe la fievre; on doit le faire le plutôt qu'il eft poffible, & le réitérer, s'il n'a pas fait fon effet la premiere fois. *Voyez* FIEVRE MALIGNE.

POUSSE. Maladie des chevaux : c'eft une difficulté de refpirer, accompagnée d'un battement de flanc & de dilatation des narines, lorfque les chevaux courent ou montent. Le fiége de cette maladie eft dans le poumon; elle vient de quelque humeur qui s'y arrête, qui y fait un amas de phlegmes & de pituites : ce mal eft opiniâtre. La caufe ordinaire vient des aliments trop chauds, comme le foin en trop grande quantité, le fain-foin vieux, ou de ne pas faire affez d'exercice, & quelquefois des efforts qu'on fait faire aux chevaux dans les courfes violentes. On peut guérir la pouffe, fi les chevaux font jeunes, & fi le mal n'eft pas ancien.

Remede. Prenez deux livres de plomb, faites-les fondre dans une cuiller à plomber; étant fondu, ôtez-le du feu, remuez avec un bâton jufqu'à ce que le plomb fe mette en poudre : ajoutez-y, en remuant toujours, deux livres de foufre en poudre; faites bien incorporer le tout, & donnez tous les jours au cheval pouffif une once de cette poudre dans du fon mouillé, & ôtez-lui le foin. En général, la pouffe témoigne par fes effets, qu'elle eft accompagnée de beaucoup de chaleur : cependant les remedes rafraîchiffants tous feuls lui profitent peu; ainfi on doit s'attacher à combattre l'obftruction des vaiffeaux, & employer des remedes incififs & atténuants, accompagnés de cordiaux.

La teinture de foufre eft un fort bon remede pour cette maladie, fi on en donne deux pintes par jour, pendant quinze jours, en laiffant deux jours de repos après chaque cinquieme jour. *Voyez* TOUX.

POUX. Petits infectes qui viennent à la tête, & s'attachent à la peau des perfonnes mal-propres, & caufent des démangeaifons. Pour les faire mourir & s'en préferver, on doit fe tenir proprement, changer de linge, fe frotter d'huile de genievre avec une décoction de ftaphifaigre ou herbe aux poux. Le foufre, le tabac, le verd-de-gris, le mercure, font de bons remedes contre les poux.

Poux à la tête des enfants. Remede. On doit, 1°. les purger avec environ deux onces de firop rofat; puis prenez de la coque du Levant, mettez-la en poudre; parfemez de cette poudre la tête de l'enfant, & l'y laiffez vingt-quatre heures fans le décoëffer; ou lavez fa tête avec des cendres de racine de fougere, ou frottez-la avec de la leffive commune, où l'on aura fait bouillir des fleurs d'amaranthe.

PRAIRIES. On donne le nom de Prairie aux prés bas qui

ſont dans le fond des vallées & le long des rivieres : elles ſont ordinairement abondantes en pâturages, à cauſe du limon qui y demeure après les débordements. On appelle herbages les prés qui ſont ſitués ſur le penchant des collines ; ceux-ci produiſent une herbe plus délicate.

Les marais ſont la plus mauvaiſe eſpece de prairies ; les herbes y ſont dures & tranchantes, mêlées de joncs & de glaïeuls : cependant étant ſéchées, elles peuvent ſervir de litiere ou de chaume pour couvrir les étables, ou à mettre dans le four. Pour faire valoir les prairies & en tirer une récolte plus abondante, on doit les viſiter de temps en temps, & en faire arracher les mauvaiſes herbes, telles que la prêle & la ciguë ; y ſemer de quatre en quatre ans de bonnes eſpeces, comme le trefle, les pouſſieres de la grange, & quelque peu de fumier, & n'y laiſſer entrer les animaux qu'après la récolte des foins : avec ces attentions, l'herbe ſe fortifie en Avril & en Mai ; la graine ſuccede en Juin, & le foin mûrit.

Dans de grandes ſéchereſſes, on tâche de les arroſer ou par l'eau de la riviere, ſi cela ſe peut, ou en ménageant un ruiſſeau qu'on retient dans un lit forcé.

On peut encore retirer des prés une ſeconde herbe, qu'on appelle regain, & que l'on fauche à la mi-Septembre. Les prairies ſervent, 1°. pour l'établiſſement d'un harras, par le moyen duquel on ſe pourvoit de chevaux ; 2°. pour y élever de jeunes bœufs, que l'on met au tirage à trois ou quatre ans, & qu'on en retire à dix pour les engraiſſer ; 3°. pour y nourrir des troupeaux de vaches.

Prairies artificielles. Quand la nature d'un héritage ne donne point de prairies, & qu'on en a beſoin pour nourrir les animaux néceſſaires au labourage, on peut en faire une de la maniere ſuivante. Choiſiſſez une piece de terre d'une étendue raiſonnable, environnez-la d'un foſſé, labourez-la pluſieurs fois ; ſemez-y en Février les graines de l'eſpece du foin qui convient le mieux à la qualité de la terre. Si, par exemple, la terre eſt nourriſſante, ſemez-y de la luzerne, un boiſſeau ſuffit pour un arpent ; mêlez-la avec quelques boiſſeaux d'avoine, & jettez-la à pleine main. L'avoine vous dédommagera de la culture de la premiere année : les années ſuivantes, coupez la luzerne deux ou trois fois par an ; cette herbe eſt bonne pour les agneaux & engraiſſe les chevaux, donne aux vaches beaucoup de lait ; mais de peur qu'elles n'en mangent avec trop d'avidité, on la mêle avec de la paille coupée.

En général, dans les Pays qui manquent de pâturages, on doit y ſemer du ſain-foin, du trefle, du fenugrec.

Il y a aujourd'hui pluſieurs exemples de divers Particuliers qui tirent un profit conſidérable de ces ſortes de prairies. Auprès de Melun, le Propriétaire d'une terre ayant entourré de foſſés & de haies deux à trois cents arpents qu'il a mis en luzerne, retire actuellement ſoixante livres de l'arpent, qui ne lui en rapportoit auparavant que trois. Un autre Particulier, à la Varenne

de Saint Maur, près la Marne, Propriétaire d'un bien de deux à trois cents arpents de terres sablonneuses & légeres, qui pouvoient porter à peine du seigle & du sarrasin, & trop morcellées pour les enclorre; étant néanmoins parvenu à en faire des prairies artificielles, il en retire par an quatre à cinq cents bottes: on sait que ce fourrage vaut toujours dans le voisinage de Paris, vingt à trente livres le cent de bottes. Quel beau revenu! Un autre, dans le Nivernois, a recueilli mille bottes de dix livres par arpent de trefle, quoique les terres y passent pour maigres.

En estimant ce foin dix livres le cent de bottes, qui est le prix commun du Pays, il a tiré cent francs par arpent de mauvaises terres: s'il en avoit, par exemple, cinquante, ce seroit 5000 liv. de produit.

Les Cultivateurs, en France, pourroient, s'ils vouloient, prendre pour modele de ces sortes de prairies artificielles, celles qui se pratiquent par les Fermiers d'Angleterre: ces dernieres consistent en trefles, luzernes, & sain-foins.

Le trefle, quand il est verd, est plein d'un suc très-nourrissant, qu'il perd étant sec; mais en tout temps il est excellent pour les chevaux, les bœufs & vaches, & sur-tout pour les cochons; les truies s'y engraissent bien vîte, & on tire un bon profit de la vente des cochons. On a soin d'arracher les chaumes du champ où l'on veut semer du trefle, de les brûler & d'en disperser les cendres. Dès qu'on a donné un labour, & à la fin du mois d'Août, on seme la graine du trefle, après l'avoir fait tremper dans l'eau pour en ôter ce qui surnagera; la meilleure est celle qu'on tire de Flandres. Il est toujours plus avantageux que le champ soit clos, du moins d'une haie. Avant l'hiver le trefle couvrira la terre: dès qu'il gelera, on doit y voiturer douze à quinze tombereaux par arpent de bon fumier. *Voyez* AMÉLIORATION DES TERRES, Article TERRE.

On peut couper l'herbe dès le commencement de Mai: on n'en doit pas donner trop aux bêtes, qui en sont alors extrêmement avides. Il faut vingt livres de graine par arpent: au bout de trois ans on seme de l'orge dans ce même champ, & la récolte ne manque pas d'être abondante: les deux autres suivantes seront pareillement bonnes en froment.

En Angleterre, on cultive la luzerne comme le trefle, & on devroit suivre cette méthode en France, mais avec cette différence, qu'il faut la fumer la troisieme année, comme on aura fait la premiere, & que les trois cultures suivantes en grain seront d'une de froment entre d'eux d'orge, mais pour les terres médiocres & légeres. Un arpent de luzerne nourrit deux chevaux ou trois bêtes à corne, ou douze ou quinze moutons l'été au verd, & l'hiver au sec.

Le sain-foin se cultive de même que le trefle & la luzerne; on en doit semer un septier par arpent, on le fume tous les deux ans, parce qu'il commence à dépérir au bout de cinq, & qu'on peut le faire durer pendant six ans: après cet espace on seme de l'orge, puis du froment; ensuite des navets en automne; au

printemps suivant, des pois ou de l'orge : ainsi on recueillera quatre fois dans le même champ en trois ans. Le sain-foin est la meilleure espece de fourrage pour le bétail : on fauche trop tard en France pour le verd & pour le sec ; la premiere herbe veut être coupée au commencement de Mai. Quand on veut faire du suc, on fauche le trefle & le sain-foin au moment que les premieres fleurs s'épanouissent, & la luzerne quand les boutons sont formés ; il est vrai qu'on perd un peu du poids du foin, mais on le regagne par son odeur, sa verdure & son suc qui se conservent, & le regain en est bien meilleur : telle est en substance la méthode qu'enseigne M. Patullo, dans son *Essai sur l'administration des Terres*, pour la culture des Prairies artificielles.

Maniere de défricher les vieilles Prairies & les réduire en bon état de labourer, selon les principes de la nouvelle culture.

1°. On doit les labourer avec la charrue à coutre. *Voyez* CHARRUE. On passe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallelement les uns aux autres. Cette opération réduit d'abord toute la surface du terrein en bandes de gazon d'environ trois pouces de largeur. 2°. On laboure ensuite le même terrein avec une charrue ordinaire, attelée de deux chevaux : on fait en sorte que les traits rencontrent à angles droits ceux qui ont été faits par la charrue à coutre, en les dirigeant du Septentrion au Midi : on a attention de ne prendre qu'environ six pouces de largeur de terre à chaque trait ; ainsi toute la prairie est réduite en pieces de gazon, dont les plus grandes ont six pouces de longueur sur trois de largeur : on doit faire ces sortes de travaux avant l'hiver & au printemps, ensuite ces prés peuvent être labourés aussi aisément que ceux qui sont en culture depuis longtemps. 3°. On doit transporter à l'entrée de l'hiver des fumiers sur leur surface, & en petit tas, jusqu'au printemps, & alors on les répand de côté & d'autre. Il y a des Cultivateurs qui sont d'avis qu'il vaut mieux les répandre si-tôt qu'ils ont été voiturés, ensorte qu'ils couvrent la terre pendant tout l'hiver ; qu'après les gelées on les divise avec les rateaux, qu'ensuite on nettoie les prés, d'où l'on rapporte presqu'autant de charretées de fumier qu'on y en avoit amené.

PRALINES, espece de dragées grises. Maniere de les faire : jettez une livre d'amendes dans une livre de sucre, que vous avez fait fondre avec un peu d'eau ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent : alors retirez-les de dessus le feu, & remuez-les bien avec la spatule : s'il y a un peu de sucre de reste, faites-le réchauffer un peu sur le feu, afin qu'il s'attache aux amandes, remuant toujours.

PRALINES blanches. Elles se font de même, si ce n'est qu'il faut échauder & peler les amandes.

PRALINES rouges. On les fait de même que les précédentes, si ce n'est que, lorsqu'elles ont pris tout le suc, on ne les remet point sur le feu, mais on les crible : on remet dans la

même poêle le sucre qui tombe du crible, avec encore un quarteron de sucre & un peu d'eau. On fait cuire le sucre à caffé, puis on y met de la cochenille, qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crême de tartre pour lui donner belle couleur; &, comme la cochenille le décuit un peu, on le fait cuire encore au même point; alors on y jette les amandes, & on l'ôte aussi-tôt de dessus le feu; on remue toujours jusqu'à ce qu'elles soient seches.

PRÉCIPUT. On appelle ainsi, dans les contrats de mariage faits en Pays coutumier, l'avantage qui est accordé au survivant des Conjoints, de prendre sur les biens-meubles de la communauté une certaine somme desdits biens, selon la prisée faite par le Sergent sans crue, hors part, & sans confusion de sa part en la communauté. S'il n'est point fait mention du préciput, par une clause expresse dans le contrat de mariage, il n'a point lieu, car cet avantage n'est fondé que sur la convention des Parties, & il n'est pas établi par la Coutume; 2°. il ne peut avoir lieu que quand il y a communauté: d'où il suit que la femme qui renonce à la communauté, n'a point droit de le prendre.

On entend aussi par préciput, l'avantage accordé aux aînés sur les biens nobles de leurs pere & mere, qu'ils prennent hors part & sans préjudice du partage égal avec les autres enfants. *Voyez* DROIT D'AINESSE.

PRÉS (les) sont les biens de campagne les plus estimés, parce qu'ils ne coûtent presque rien; qu'ils rapportent tous les ans des récoltes abondantes; qu'ils servent à la nourriture des bestiaux, & qu'on en tire de l'argent par la vente qu'on en fait.

On en distingue de plusieurs sortes. 1°. Les prés à foin ou prés naturels: ce sont des terres qui, sans semaille, produisent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou plusieurs fois l'an.

2°. Les pacages ou pâtis: ce sont des pâturages humides, où l'on met les bestiaux pour s'y engraisser. *Voyez* PATURAGES.

3°. Les prés cultivés: ce sont ceux où l'on seme certaines herbes, comme le trefle, le sain-foin, la luzerne, que l'on cultive avec soin.

4°. Les prairies flottantes: ce sont celles qu'on peut couvrir d'eau sur la fin de l'hiver, quand on est dans le voisinage de quelque riviere, ou grand étang, par des rigoles qu'on en tire, qui distribuent l'eau dans le pré: ces sortes de prés donnent trois fois plus d'herbes que les autres.

En général, tous les terreins gras & humides sont bons pour produire du foin: les bas prés produisent de bon foin, quand l'année est seche; les prés hauts n'en produisent, comme il faut, que quand l'année est humide; mais le foin est plus fin que celui des bas prés. Les meilleurs prés sont ceux qui sont semés de trefle, de sain-foin & de luzerne.

Les bonnes herbes des prés sont le petit muguet, le vesceron, l'avoine stérile, les renoncules, dites pied-de-lion, ou autres; les hyacinthes, la pastenade ou carotte sauvage, la germandrée, la raiponce, le cresson d'eau, le pastel ou guesdre sauvage, la langue de cerf, l'oseille, les violettes de Mars, les marguerites, la petite centaurée, les consoudes, le serpolet, la marjolaine, le

baume, le pied-de-lion, le fumeterre, l'angélique, l'armoise, la pimprenelle, l'aigremoine, la mille-feuille, la melisse, le cytise, la verveine, le trefle d'eau, le mouron, les trefles.

Les mauvaises herbes sont le colchicon ou mort aux chiens : elle produit en automne des fleurs blanches, puis bleues ; ses feuilles ressemblent à celles de l'oignon. La persicaire, la ciguë, le chiendent, la douve, herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons ; la sauve, espece de moutarde ; la prêle qui croît dans les fossés.

Culture ou soins que demandent les Prés naturels.

1°. On doit les tenir clos, les sarcler, arracher les mauvaises herbes, les épines, ronces, joncs, glaïeuls, faire la guerre aux taupes ; 2°. applanir la superficie du pré, semer dans tous les endroits vuides, ôter toutes les pierres ; 3°. les arroser suivant le besoin qu'ils en ont, sur-tout au printemps & en été, par le moyen de quelque bâtardeau ou écluse, & par des rigoles qu'on entretient dans la longueur & largeur du pré, afin qu'il soit abreuvé également, empêcher que les eaux n'y séjournent trop, ce qui le dégraderoit : on pratique pour cela des fossés & des saignées pour en détourner le cours ; 4°. les fumer tous les trois ou quatre ans, en Décembre, Janvier & Février, & dans le temps où les productions languissent, & plus abondamment les vieux que les jeunes. Le fumier pour les prés faits, doit être bien pourri & ne pas sortir tout récemment de dessous le bétail, car il brûleroit la pointe des herbes. Celui de mouton, bœuf, vache, chevaux ; celui des boues des rues & des chemins ; les curures des mares, les ordures de la basse-cour, tout cela est bon, aussi-bien que de la bonne terre meuble mêlée avec le fumier ; 5°. avoir grand soin, dès que l'herbe commence à piquer, de ne laisser approcher aucune bête de ces sortes de prés, & jusqu'à ce qu'elle soit fauchée & enlevée ; en un mot, tant qu'il y a de l'herbe à espérer, c'est-à-dire, jusques vers la fin de Septembre, parce que les prés ne sont destinés que pour rapporter du foin, & non pour servir de pacage ; 6°. les labourer & semer de nouveau quand ils s'affoiblissent & qu'ils rapportent peu de chose.

Maniere de faire un Pré ou de convertir une terre en Pré.

1°. Quand on a choisi un bon fonds, on doit le labourer profondément & à plusieurs fois ; le premier labour doit être au printemps, le second & le troisieme en automne ; 2°. le fumer en Février avec le fumier le plus nouveau & le plus gras, & donner le dernier labour pour unir la terre, & y bien mêler le fumier ; 3°. y semer quelques jours après la graine de foin, avec laquelle l'on doit mêler de l'avoine ou du trefle : la plus mûre est la meilleure ; elle doit avoir été bien vannée & bien nette : on doit la semer comme le bled & à plein champ ; passer ensuite la herse deux fois en long, deux en large & deux en travers, pour cou-

vrir la semence : quelque-temps après, arroser le nouveau pré si la terre est forte ; le défendre la premiere année des bestiaux par de bonnes haies ou de bons fossés, & pour toujours des cochons ; le préserver des grandes chûtes d'eau, qui emporteroient la terre encore légere, le sarcler, dès la premiere année & le sécher. *Voyez* TREFLE, SAIN-FOIN, LUZERNE.

Un bon arpent de pré peut rapporter 300 bottes de foin, & le plus médiocre un cent. Les prés flottants peuvent produire le double. Lorsque les prés ne rapportent plus, on les met en simples pâtures, ou en terre labourable, si le profit en grain est plus grand, & lorsque ce changement ne fait pas de tort au Public, c'est-à-dire, au pâturage des bestiaux de la Communauté du lieu.

Pour mettre les prés en novale ou terres labourables, il faut, 1°. que la terre en soit grasse & substancielle ; 2°. on doit les labourer souvent, les amender avec les cendres de gazon du même pré dont on a coupé la superficie. *Voyez* PATURAGES.

Récolte des Prés. *Voyez* FOIN.

Repoussement des Prés. *Voyez* REGAIN.

Nouvelles Observations sur les Prés.

Un homme qui a beaucoup de prés, fait fort bien de les exploiter par lui-même, au-lieu de les affermer : c'est ce que doit faire un Seigneur qui est résident dans sa Terre, ou qui va y passer le temps de la fauchaison, parce qu'il a besoin de foins pour sa consommation, & qu'il peut se servir de ses chevaux pour les enlever : mais lorsqu'on en a peu, cet objet n'indemnise pas des soins & de la dépense que donne l'exploitation ; car il ne faut rien épargner pour faucher, faner, serrer ou emmeuler à propos ; la moindre perte de temps est de conséquence.

Il est absolument nécessaire de procurer des foins au Fermier, sans cela, il ne peut pas nourrir des bestiaux : de plus, lorsqu'un Propriétaire a beaucoup plus de foins que le Fermier n'en peut consommer, il peut les vendre sur pied tous les ans ; cela est plus avantageux qu'un bail, attendu que le Fermier paie la taille sur son bail, & qu'il n'y en a point en vendant tous les ans sur pied : mais il est toujours plus avantageux de les exploiter par soi-même lorsqu'on le peut, parce qu'on garde son foin, & qu'on profite des révolutions qui arrivent sur cette denrée, comme sur toutes les autres.

Il faut absolument faire pacager dans les prés après les récoltés : on ne peut y mettre trop de bétail, cela les améliore, mais il faut en exclure les moutons, car il font dessécher les prés. On ne doit épargner aucune dépense pour procurer des arrosements aux prés ; c'est un genre d'industrie qu'on néglige trop : souvent avec peu de dépense, on auroit des regains qui vaudroient la premiere fauche. Le meilleur de tous les engrais pour les prés, c'est le fumier de pigeon. Lorsqu'un pré est trop mouillé, on le desseche par les saignées, en cherchant à donner du cours à l'eau, sans quoi la terre pourriroit : ces fossés de dessèchement sont faciles à faire, étant peu profonds.

On doit faucher exactement les prés, en rabattre tous les ans les taupinieres, & arracher les grosses herbes & les épines. Lorsqu'il y a des fossés autour des prés, il faut les bien entretenir & conserver les haies qui servent d'abri aux bestiaux : dans les chaleurs, on doit mettre des saules, aunes, peupliers, frênes, & autres arbres aquatiques dans tous les prés mouillés, & le long des ruisseaux. C'est un profit certain que d'en planter chaque année une certaine quantité, & l'entretenir. Comme les taupinieres gâtent les prés, il faut travailler à les détruire, ce qui n'est pas difficile : on doit aussi faire périr la mousse, ou par le séjour de l'eau, si cela est possible, ou par le rateau de fer. Lorsqu'on afferme des prés, il faut obliger le Fermier à toutes ces choses, & en faire autant de clauses de son bail : on doit même l'empêcher de dénaturer les prés ; &, quoiqu'on lui permette de les retourner, on doit l'obliger de les rendre en prés, parce qu'on est par-là dispensé de payer la dîme d'un pré, quoiqu'il y fût sujet lorsqu'il produisoit du grain. *Essai sur l'Adm. des Terres.*

PRÉSAGES du temps. Toutes les personnes chargées du gouvernement des biens de la campagne, doivent acquérir la connoissance des présages du temps, afin de pourvoir aux accidents qui pourroient arriver, tant aux arbres, qu'aux plants & aux fleurs ; par exemple, pour mettre à couvert ceux qui sont nouvellement plantés, des broués ou brouines & brouillards, avec de la paille & des cerceaux ; 2°. pour faire faire les travaux des terres, ou les suspendre, selon que le temps & la saison le demandent. *Voyez* TEMPS, PLUIES, THERMOMETRE.

PRESCRIPTION. On appelle ainsi le droit qu'on a acquis sur une chose après l'avoir possédée pendant le temps requis par la Loi : mais il faut pour cela, 1°. que la chose soit prescriptible ; 2°. qu'elle ait été possédée continuellement & sans interruption ; 3°. que le possesseur, en qui a commencé la prescription, ait été dans la bonne foi, & que la possession soit fondée sur un titre suffisant pour acquérir la propriété. Au reste, cette possession peut se continuer à plusieurs : ainsi, la possession qu'a eue le défunt, sert à son héritier, & ce continue en sa personne, pourvu que la chose n'ait pas été possédée par un autre dans un temps intermédiaire.

Mais il y a des choses qui sont imprescriptibles, telles sont les choses sacrées, les biens temporels de l'Eglise, à moins qu'ils n'aient été acquis suivant les formalités requises ; le cens, la foi & hommage, le Domaine du Roi, les servitudes des héritages, parce qu'elles ne peuvent s'acquérir sans titre ; les dîmes dues à l'Eglise, le droit de Patronage Ecclésiastique, la faculté de racheter les rentes constituées à prix d'argent. A l'égard du temps requis pour la prescription, trois ans suffisent pour la prescription des choses mobiliaires, si elles ont été possédées à juste titre & de bonne foi. Dix ans entre présents, & vingt ans entre absents, sont suffisants pour acquérir la prescription des immeubles, si le Possesseur en a joui pendant ce temps sans violence & sans trouble, & en qualité de propriétaire ; il en est de

même pour être libéré de toute hypotheque, rente; charge fonciere. A l'égard des actions personnelles, soit pour rente, somme de deniers ou autre chose, même l'action hypothécaire lorsque l'hypotheque & que l'action personnelle y est jointe, elles se prescrivent par trente ans, & par quarante, tant entre absents que présents, soit qu'il y ait eu bonne foi ou non, si pendant cet espace de temps la dette n'a été ni demandée en Justice, ni reconnue; mais l'action hypothécaire, lorsque l'hypotheque est conventionnelle, & qu'elle concourt avec l'action personnelle, ne se prescrit que par 40 ans.

A l'égard des crimes, ils se prescrivent par vingt ans, mais il en faut trente lorsqu'il y a eu exécution du Jugement par effigie.

PRESCRIPTION en matiere de Fief. C'est un droit du Seigneur dominant d'empêcher la prescription de la féodalité: ainsi un Vassal ne peut prescrire contre son Seigneur la foi qu'il lui doit, ni la mouvance de son Fief, quand il auroit été plus de cent ans sans reconnoître le Seigneur: il ne peut prescrire contre son Vassal le Fief qu'il a saisi sur lui faute d'hommage ou dénombrement; mais à l'égard des choses qui ne regardent point le droit de féodalité en soi, le Seigneur & le Vassal peuvent se servir de la Prescription l'un contre l'autre.

PRESSOIR. Machine composée de différentes pieces de charpente, & destinée à pressurer les vendanges & les autres fruits. La construction d'un pressoir demande la plus sérieuse attention, & on n'y doit employer que des gens entendus, de peur qu'il ne rompe bientôt. Pour donner à un pareil ouvrage la stabilité & la durée nécessaire, il ne faut pas épargner la dépense, tant pour la qualité du bois, que pour les frais de la construction.

La construction des pressoirs est différente selon les Provinces, particuliérement celles qui sont fort éloignées les unes des autres.

Les pressoirs sont regardés comme des immeubles, & sont censés faire partie de la maison.

PRÉSURE ou caillette: on s'en sert pour faire cailler le lait. C'est un lait caillé que l'on trouve dans un petit sac qui tient à la panse du veau: si on mettoit du sel ou de la muscade, ou du vinaigre dans le lait, avant la présure, il en empêcheroit l'effet; au contraire, il l'endurcit après la présure: la présure sert aussi à faire des fromages: plus elle est gardée, meilleure elle est.

PRÊT. Le prêt a lieu en matiere d'argent comptant & autres choses qui se consument par l'usage, comme du bled, du vin, &c. Celui qui emprunte devient le maître & le propriétaire de la chose empruntée; ainsi il n'est pas obligé de rendre la même chose, comme il le seroit, s'il avoit emprunté un cheval, ou des meubles, & autres choses qui ne se consument pas par l'usage & qu'on doit rendre en nature; mais il est obligé seulement de rendre la même quantité, le même poids ou la même mesure: ainsi, si la chose vient à périr, de quelque maniere que ce soit,

même par cas fortuit, elle est perdue pour celui qui l'a empruntée, parce que la perte d'une chose tombe toujours sur celui à qui elle appartient; mais il n'en est pas de même dans le prêt des choses qui ne se consument pas par l'usage, comme seroit celui d'un cheval ou autre chose, à moins qu'il n'y ait de la faute de celui qui l'a emprunté, comme s'il s'en est servi à d'autres usages qu'a ceux pour lesquels il l'a empruntée.

A l'égard du prêt d'argent, il est toujours réputé devoir être gratuit, du moins en Justice; autrement ce ne seroit plus un prêt, mais une espece d'usure, à moins que le Débiteur ne soit en demeure de payer, & que le Créancier n'ait fait une demande en Justice du principal & des intérêts; car alors il lui est dû des intérêts.

PREUVES (les) en matiere de contestation ou de procès, servent à faire connoître si un fait est véritable ou non. Elles sont fondées, ou sur la foi des Actes par écrit, ou sur la déposition des témoins, ou sur la commune renommée & autres présomptions. Par exemple, un Acte authentique passé pardevant Notaire, est une preuve en partie de la convention faite entre les Parties; cependant cet Acte peut être faux : il en est de même de la déposition des témoins. Ceux qui font des demandes en Justice, sont obligés de donner la preuve des faits qu'ils alleguent; il en est de même des Défendeurs. Un Juge ne doit admettre à la preuve, que pour les faits qu'on appelle pertinents : en outre la preuve doit être faite dans la forme prescrite par l'Ordonnance; ainsi, quand la preuve se fait par écrit, il faut examiner si l'acte est dans les formes; quand elle se fait par témoins, laquelle a lieu pour un fait contesté, les témoins doivent être compétents, n'être point suspects, avoir été assignés, & avoir prêté serment : mais il y a plusieurs cas où la preuve par témoins ne peut être admise, comme quand il s'agit d'une convention excédant la somme de cent livres : 2°. quand il doit y avoir une preuve par écrit contraire à la preuve par témoins qu'on veut faire, comme quand on veut prouver l'âge, ou le mariage, ou le décès de quelqu'un : on doit excepter le cas où les Registres publics seroient perdus.

La preuve résultante de la commune renommée, n'est qu'une présomption qui ne prouve pas avec certitude, mais qui porte à croire, ou présumer le fait dont il est question.

PRIME-VERE. Plante qui fleurit dès le commencement du printemps; ses fleurs sont jaunes : elle croît dans les champs, dans les prés. Son usage est dans les affections de la tête, comme apoplexie, paralysie, on use de ses fleurs à la maniere de thé.

PRISÉE. On entend par ce terme, la valeur & estimation des choses faites par autorité de Justice; comme quand on convient que le préciput se prendra en meubles, suivant la prisée qui sera faite par l'Huissier.

PROCÈS ET PROCÉDURE. On appelle procédure l'instruction d'un procès : on l'appelle civile, quand il ne s'agit point de crime; on l'appelle criminelle ou extraordinaire, quand il en est question. On appelle Procès toutes sortes de contestations;

mais on leur donne d'autres dénominations, selon l'état de l'affaire. Ainsi on l'appelle cause, depuis l'Exploit de demande, jusqu'au Jugement qui se rend à l'Audience : on l'appelle instance, lorsque l'instruction se fait, c'est-à-dire, depuis l'appointement à mettre, ou en droit, ou au Conseil, jusqu'au Jugement définitif.

On appelle premiere instance celle qui est intentée devant le premier Juge : il est bon de savoir comment on doit procéder en premiere instance en matiere civile. 1°. On doit faire donner un Exploit de demande, fondée sur la propriété & le droit que nous avons dans une chose qui est possédée par un autre, ou sur quelque obligation dont le Défendeur est tenu envers nous. 2°. Si dans les délais de l'assignation, la Partie assignée ne comparoît pas, le Demandeur leve son défaut, faute de comparoir : si, après avoir comparu, elle ne fournit pas de défenses, le Demandeur prend un défaut faute de défenses ; mais si le Défendeur comparoît, & fournit des défenses, le Demandeur peut fournir des repliques. 3°. La Partie la plus diligente peut poursuivre l'Audience sur un avenir. 4°. Si l'une des Parties ne comparoît pas, si c'est le Défendeur, le Défendeur obtient contre lui défaut, faute de venir plaider : si c'est le Demandeur, le Défendeur obtient congé contre lui. 5°. Si sur l'avenir les Parties comparoissent par leurs Avocats ou Procureurs, & que la Cause soit appellée, elle est jugée à l'Audience. Si la matiere y est disposée & l'affaire jugée, la Partie qui a obtenu gain de Cause, fait signifier ses qualités, & les porte au Greffier, qui expédie & délivre le Jugement. Si, au contraire, la contestation n'a pu être jugée à l'Audience, ou par la difficulté de la question, ou par la contrariété des faits, les Parties doivent être appointées en droit, ou à mettre, ou à faire enquêtes respectives.

On donne encore le nom de Procès à l'instruction qui se fait d'une instance, en conséquence d'un appointement de conclusion qui ne se rend que sur l'appel d'une Sentence rendue par écrit. Toutes les Procédures, Causes ou Instances périssent, & sont comme anéanties, faute de les avoir poursuivies & continuées pendant trois années entieres ; c'est ce qu'on appelle, en terme de pratique, péremption d'instance ; mais il faut remarquer que la péremption, en premiere instance, n'éteint que les procédures, & non l'action, ou le droit qu'on a de poursuivre son Débiteur ; d'où il s'ensuit que, si le temps qui précede l'action, & les trois années de la péremption, ne font pas ensemble celui de la prescription ; c'est-à-dire, si l'on est encore dans les trente ans de l'obligation, ou dans les dix ans de la rescision, on peut reprendre sa demande, & se servir des Actes probatoires qui établissent son droit. Il y a en outre des Causes qui empêchent la péremption. 1°. Si le Rapporteur est mort, & que la Partie adverse n'ait pas fait distribuer l'affaire à un autre Rapporteur. 2°. Si c'est une des Parties qui soit morte, & qu'on n'ait pas fait assigner l'héritier en reprise. 3°. Si c'est le Procureur, & qu'on n'ait pas fait sommer la Partie adverse de constituer un nouveau

Procureur. 4°. Si une fille ou veuve, qui étoit Partie dans l'affaire, s'est mariée, & qu'on n'ait pas fait assigner le mari pour reprendre l'instance avec sa femme, notamment en Pays coutumier, où la femme a besoin du consentement de son mari pour procéder en Justice. 5°. La péremption n'a point lieu dans les affaires qui regardent le Roi, ni dans celles de l'Eglise.

Tout ce qu'on vient de dire a lieu pareillement en Cause d'appel : ainsi, quand l'Appellant a laissé passer trois ans sans poursuivre son appel, toutes les procédures sont annullées, & l'Intimé peut demander que l'appel soit déclaré désert : bien plus, l'Appellant ne peut plus intenter de nouveau son action, l'action ayant péri avec l'instance, parce que la Sentence a passé en force de chose jugée. Mais les appellations, qui sont appointées ou conclues en la Cour, ne sont point sujettes à péremption, non plus que les appellations verbales qui auroient été mises au rôle, parce que le rôle dure trente ans ; cependant une Cause mise au rôle de la Grand'Chambre, & qui n'a point été appointée ni mise dans un autre rôle, périt faute de poursuites pendant trois années entieres.

PROCÈS VERBAL (le) est un Acte dressé par des Officiers de Justice, lequel contient ce qui s'est passé en une descente, visite ou capture, ou dans une commission particuliere, comme sont les dires & contestations des Parties, leurs comparutions, les auditions des témoins. On dresse des Procès verbaux d'apposition & de levée de scellé : ceux-ci se font par un Commissaire ; on en dresse de rebellion à la Justice ; ils se font par un Huissier. En un mot, on en dresse de tout fait grave qui attaque le droit d'une personne publique.

PROCURATION. On entend par ce terme, le pouvoir que quelqu'un, qui est absent, donne à un autre, de gérer à sa place une ou plusieurs affaires, ou quelque bien : ce pouvoir peut se donner, ou par une Procuration en forme, c'est-à-dire, pardevant Notaire, ou par une simple Lettre. La Procuration peut contenir un pouvoir illimité de faire ce que jugera à propos le Procureur constitué, ou un pouvoir borné. En général, le dernier peut faire tout ce qui se trouve compris dans l'expression ou dans l'intention de celui qui l'a proposé : ainsi, le pouvoir de recevoir ce qui est dû, renferme celui de donner quittance. Le Procureur constitué peut non-seulement demander le remboursement des dépenses qu'il a faites, ou le dédommagement de ce qu'il peut avoir souffert, mais même demander en Justice la récompense de ses peines.

Il est libre au Procureur constitué d'accepter la commission qui lui est donnée ; mais, s'il s'en charge, il est obligé de l'exécuter ; autrement il seroit tenu des dommages & intérêts qu'il auroit causés, à moins qu'il ne justifie qu'il a été hors d'état d'agir, & pour une juste cause. S'il conduit l'affaire, il est obligé de rendre compte de sa gestion.

PROCUREUR. Il y en a de deux sortes : l'un est un homme qui a reçu Procuration & pouvoir de gérer quelque af-

faire pour une personne ; l'autre est un Officier établi pour défendre, dans les Jurisdictions royales, les intérêts des personnes qui les lui confient. Il doit faire toutes les poursuites & procédures nécessaires pour l'instruction des Causes & Procès dans lesquels il occupe, jusqu'à Sentence ou Arrêt définitif, & cela en vertu du pouvoir exprès ou tacite qu'il a reçu de sa Partie.

Il y a certaines choses que les Procureurs constitués ne peuvent pas faire sans une procuration spéciale. 1°. Quand il s'agit de former une nouvelle demande ; 2°. d'interjetter appel, ou de renoncer à un appel interjetté ; 3°. de faire quelque désistement, ou quelque renonciation que ce soit. 4°. Un Procureur ne peut donner un consentement qui nuise à sa Partie, ni affirmer, ni faire des offres, ni récuser un Juge, ni former une inscription de faux, ni reconnoître une promesse ou une écriture privée, ni faire aucun désaveu, ni recevoir deniers & passer quittance. Enfin, il ne peut faire aucun Acte qui dépende du fait de la Partie, & qui ne soit pas de l'instruction ordinaire de la procédure, à quoi son pouvoir est borné, sans une procuration spéciale, à moins que, lorsque la Partie est sur les lieux, le Procureur ne lui ait fait signer les Actes qui sont du fait personnel de cette même Partie ; car cette signature vaut un pouvoir spécial. Un Procureur qui, dans les cas dont on vient de parler, passeroit les bornes de son ministere, pourroit être désavoué & condamné en son nom aux dommages & intérêts de la Partie. On doit observer que les significations qui sont faites au domicile des Procureurs pour l'instruction des procès, sont regardées comme si elles étoient faites à leurs Parties ; mais, à l'égard des Jugements qu'on veut mettre en exécution, il faut les signifier au domicile de la Partie, outre la signification qui en a dû être faite à son Procureur. Les Procureurs ne peuvent pas retenir, pour raison de ce qui leur est dû, les titres de leurs Parties, mais seulement les procédures qu'ils ont faites. Ils ont six ans pour demander en Justice leurs frais, salaires & vacations, à compter du jour qu'ils ont commencé d'occuper, & deux ans en cas du décès des Parties, de révocation ou discontinuation de procédure.

PROPRES. Terme du Droit coutumier, par lequel on entend les héritages que nous avons, ou par succession en ligne directe ou collatérale, ou par donation en ligne directe. Il y a les propres anciens & les propres naissants. Un propre ancien est un héritage qui nous vient de nos Ancêtres, qui a fait souche plusieurs fois en ligne directe, comme quand il vient du trisaïeul, & de pere en fils. Un propre naissant est un héritage qui nous est échu par succession en ligne directe ou collatérale ; mais qui étoit un acquêt en la personne de celui de la succession duquel il nous est échu : tel est, par exemple, un héritage acquis par mon pere, & qui m'est échu par sa succession : ainsi il commence à faire souche en ma personne : voilà pourquoi on l'appelle naissant ; &, s'il passe à mon fils, il sera à son égard un propre ancien. On appelle propres paternels ceux qui viennent du côté du pere, & maternels ceux échus du côté de la mere.

Il y a encore les propres appellés fictifs, & les propres de communauté. Les propres fictifs sont des sommes de deniers que l'on peut stipuler propres dans un contrat de mariage, comme quand on stipule que les deux tiers des effets mobiliers que la femme apporte en mariage, lui demeureront propres, & que l'autre tiers seulement entrera en communauté. Les propres de communauté sont tous les biens qui appartiennent aux conjoints par mariage, & qui n'entrent point dans la communauté : ils sont opposés aux biens communs entre les conjoints; on les appelle propres, mais improprement. Ainsi tous les acquêts & immeubles acquis avant le mariage, sont propres de communauté, de même que tout ce qui ne tombe point dans la communauté par une convention expresse.

Les propres dans la succession de celui qui ne laisse que des héritiers collatéraux, appartiennent à ceux du côté duquel ils sont échus au défunt, & on n'a point d'égard à la prérogative de degré plus prochain qui pourroit se trouver dans un parent d'un autre côté que celui d'où les héritages sont venus au défunt; ainsi les propres appartiennent aux plus proches parents du défunt, du côté & ligne d'où les propres lui étoient venus, quoique plus éloignés en degrés que d'autres parents du défunt de l'autre ligne. C'est une regle du Pays coutumier, fondée sur cette maxime: *Paterna paternis, materna maternis.*

Stipulation des Propres. On appelle ainsi une clause portée par le contrat de mariage, par laquelle les contractants ou l'un d'eux stipulent qu'une somme de deniers sortira nature de propre au stipulant : l'effet de cette stipulation est d'empêcher que cette somme ne tombe dans la communauté; ensorte que lors de la dissolution du mariage, le stipulant reprend hors part, & sans confusion des biens de la communauté, la somme qui lui est stipulée propre; &, si le stipulant décede, son droit passe à ses héritiers. La faveur des mariages a fait introduire la fiction des propres comme celles des meubles, parce que sans cela un homme qui n'auroit que des propres, trouveroit difficilement à se marier; & celui qui n'auroit que des meubles en se mariant, causeroit trop de tort à sa famille. Lorsque des propres, appartenant à l'un des Conjoints, ont été aliénés ou vendus pendant le mariage, on lui en doit faire le remplacement, c'est-à-dire, que lui, ou son héritier en reprend le prix sur la communauté & hors part. C'est ce qu'on appelle, en terme de Droit coutumier, le remploi des propres aliénés. Bien plus, lorsque ce sont les propres de la femme qui ont été aliénés, & que les biens de la communauté ne sont pas suffisants pour fournir le prix, il se prend sur les propres du mari; mais, quand ce sont ceux du mari qui ont été aliénés, il n'en peut point reprendre le prix sur les biens de sa femme. 2°. Quand les deniers stipulés propres à la femme, sont employés par son mari en acquisition d'héritages, ou autres immeubles, & que le mari déclare par le contrat d'acquisition, que c'est pour servir de remploi de biens propres de sa femme qu'il a aliénés, les héritages acquis appartiennent à la femme.

PROTÊT. Terme uſité en fait de Lettres de change. C'eſt une ſommation que l'on fait faire par un Huiſſier ou Sergent à un Banquier ou Marchand, d'accepter une Lettre de change tirée ſur lui, ou bien de l'acquitter quand le temps du paiement eſt échu. Le protêt, faute d'accepter, doit être fait dans le même-temps que l'on préſente la Lettre, & en cas de refus d'acceptation : ce protêt n'oblige le Tireur qu'à rendre au Porteur la valeur de la Lettre de change, ou à lui donner des ſûretés.

Le protêt, faute de payer, ſe fait quand celui qui a accepté la Lettre de change, refuſe de la payer au temps du paiement échu après les dix jours de faveur, & à compter du lendemain de l'échéance de la Lettre.

Dans l'une & l'autre ſortes de protêt, on doit déclarer & proteſter que, faute d'acceptation ou de paiement de la Lettre de change dont il s'agit, on la rendra au Porteur, ou qu'on ſe pourvoira, ainſi qu'on aviſera bon être. *Voyez* LETTRE de change.

PROVINS. On entend par ce mot des branches qu'on couche en terre, ſans les ſéparer de la mere branche, afin qu'elles prennent racine & faſſent de nouvelles plantes. On pratique cette méthode, ſur-tout à l'égard de la vigne, des figuiers & des bois taillis.

PROVISIONS. On appelle ainſi, en terme de Juſtice, le Jugement ou Ordonnance du Juge, qui adjuge à une partie une ſomme de deniers à prendre ſur certains effets ou biens avant la déciſion du procès : il faut, pour obtenir une proviſion, que la demande ſoit très-équitable ; comme le ſont, par exemple, les proviſions accordées pour aliments & pour faire ſubſiſter quelqu'un. On accorde encore une proviſion ſur des biens ſaiſis réellement, à la Partie ſaiſie, comme à une veuve & à ſes enfants, à prendre ſur le produit des baux judiciaires pour leur ſervir de proviſion alimentaire.

PROVISIONS d'une Charge. Ce ſont des Lettres du grand Sceau, par leſquelles le Roi confere & donne le titre d'un office à un Particulier : elles ſont abſolument néceſſaires pour avoir droit en l'Office, & pour que la propriété en ſoit tranſmiſe à la perſonne du réſignataire. L'acquiſition de la Charge, ni même la procuration du Réſignant ne ſuffiſent pas ; il faut que la démiſſion ſoit admiſe, & les Lettres de proviſions expédiées. On doit ſavoir encore que le Sceau des proviſions purge toutes les hypotheques & tous les priviléges qui pourroient être prétendus ſur l'Office, pour raiſons des dettes du Réſignant, quand le Créancier n'a point fait d'oppoſition au Sceau avant l'obtention des proviſions.

PRUNEAUX (les) ſont des prunes qu'on fait ſécher au four. On choiſit pour cela des impériales rouges, des prunes de Monſieur, de Sainte-Catherine : on ne prend point celles qui ſont tombées ſous les arbres : on les range ſur des claies, & on les fait ſécher au four à pluſieurs repriſes, lorſque le pain en a été tiré.

PRUNELIER, c'eſt le prunier ſauvage. Arbriſſeau épineux

qui croît dans les haies & les lieux incultes : il porte de petites prunes comme de gros grains de raisin, de couleur noire & d'un goût âcre : on les appelle *Prunelles*. Leur suc est très-propre pour resserrer; ainsi elles sont bonnes dans le cours de ventre & la dyssenterie.

PRUNES (les) sont le fruit du prunier; voici leurs différentes especes & qualités.

Le gros Damas de Tours : elle est hâtive, a la chair jaune, & quitte le noyau ; elle est fort estimée.

PRUNE de Monsieur ; grosse, ronde, quitte le noyau.

Les Damas rouges, blancs & violets, sucrés le violet est longuet ; le rouge & le blanc sont ronds.

La Diaprée, grosse & oblongue, très-fleurie, d'un goût relevé, a l'eau douce & sucrée.

La Mirabelle, petite, blanche, jaunâtre, sucrée, quitte le noyau ; la grosse est la meilleure.

Damas d'Italie, presque rond, d'un violet brun, fleurie.

La Reine-Claude, verdâtre, ronde, très-sucrée, fort estimée.

La Royale, grosse, ronde, d'un rouge clair, d'un goût relevé.

La Sainte-Catherine, longuette, grosse, d'un blanc jaunâtre.

Le Drap d'or, espece de Damas, d'un jaune marqueté de rouge, est fort sucrée

Perdrigon violet, assez grosse & longue, a la chair très-fine, l'eau sucrée, le goût relevé, mûrit à la mi-Août.

Perdrigon blanc, a les mêmes qualités.

Impériale, belle prune, d'une figure d'olive : elle a une couture d'un côté, qui regne depuis sa queue jusqu'à sa tête ; d'un coloris rougeâtre, a la chair ferme, l'eau abondante, douce & sucrée.

Le Damas musqué, est petit & plat, quitte le noyau.

La Prune d'Abricot, blanche d'un côté, rouge de l'autre.

La Dauphine, une des meilleures prunes, est verdâtre & ronde, assez grosse, son eau fort sucrée au goût : pour la manger bonne, il faut la laisser rider vers la queue.

L'Impératrice, espece de Perdrigon violet, tardif, mûrit en Octobre, a la chair fine & fondante, l'eau douce, sucrée ; on en fait de bonnes compotes.

La Reine-Claude est la meilleure de toutes les prunes : elle mûrit au mois d'Août, & conserve toujours sa verdure ; mais ce verd est tendre ; sa peau est fine & colorée, d'un rouge brun, la chair est succulente & sucrée.

Pour confire à l'eau-de-vie des prunes de Reine-Claude, choisissez-les quand elles commencent à mûrir ; car il ne faut pas qu'elles aient été cueillies long-temps auparavant : essuyez-les pour en ôter la fleur, percez-leur la peau avec une épingle, mettez-les tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdure ; blanchissez-les au demi-sirop ; puis retirez-les, laissez-les égouter. Dans cet intervalle, achevez le sirop ; retirez-le du feu ; &, étant à moitié chaud, versez-y dedans vos prunes ; laissez-les-y vingt-quatre heures, puis retirez-les avec une écu-

écumoire; remettez-les égoutter : faites bouillir alors & clarifier votre sirop, écumez-le, rendez-le à la grosse plume : pendant qu'il refroidit, arrangez vos prunes dans les bouteilles. Le sirop étant refroidi, versez dedans de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin, selon le temps que vous voudrez conserver vos prunes; remplissez ensuite vos bouteilles de ce mélange, & au bout de six semaines les prunes seront bonnes à manger.

Compotes de prunes, soit Mirabelles ou Perdrigons, &c. Piquez-les avec une épingle, jettez-les à mesure dans l'eau; puis faites-les blanchir sur le feu : quand elles montent, tirez-les pour les faire rafraîchir & reverdir; mettez-les au petit sucre, auquel il faut faire prendre deux bouillons seulement : laissez-les en cet état jusqu'au lendemain; remettez-les alors dans une poële, & donnez-leur autant de bouillons qu'il sera nécessaire pour qu'elles prennent bien sucre; retirez-les lorsqu'elles n'écument plus.

Marmelade de prunes. Passez vos prunes à l'eau, sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient molles : égouttez-les fortement au tamis; faites dessécher votre marmelade sur le feu, mettez-y autant pesant de sucre cuit à cassé; faites seulement frémir le tout, & empotez après avoir poudré le sucre.

Les serises, groseilles, raisins, peuvent se faire à l'eau-de-vie de la même maniere.

La recette pour confire deux cents de prunes, est la même que celle pour confire des abricots. *Voyez* ABRICOTS.

La même recette servira pour confire quatre cents de Mirabelles. Les Mirabelles doivent être cueillies mûres, piquées à la queue, mises tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours, après quoi on les retire, & on les met en bouteilles dans de bonne eau-de-vie de Coignac.

PRUNIER, Arbre fort connu. Le prunier cultité est d'une médiocre grandeur : il a les feuilles dentelées, & un fruit charnu & fort bon. On les multiple en les greffant sur les sauvageons des pruniers venus de noyaux ou de rejettons : les meilleurs sont ceux qu'on éleve au pied des pruniers de damas noir & de Saint-Julien. Les pruniers veulent une terre seche & sablonneuse; on doit les labourer, éplucher la gomme, la mousse, découvrir de temps en temps ses racines, & y répandre de la lie d'huile ou des cendres de sarment. On les greffe en fente ou en écusson, mais seulement sur d'autres pruniers, tels que le damas noir & Saint-Julien, ou sur des sauvageons de pruniers élevés de boutures ou de noyaux. On les taille dès le mois de Février, & à proportion de la vigueur de l'arbre : on doit laisser les branches à fruit fort longues, tailler long les branches à bois, & ôter les inutiles; mais il faut lui laisser beaucoup de vieux bois, sur-tout des branches à fruit; avoir soin d'ôter les branches, & de les dégager sur-tout de la confusion des branches; mais on ne doit tailler les pruniers que six ou sept ans de suite, après les avoir replantés, & les laisser ensuite pousser à leur fantaisie.

PUCERONS. Insectes nuisibles aux arbres fruitiers : c'est

au printemps qu'on les apperçoit ; ils se cachent dans les feuilles, & ils sont fort friands des jeunes plants : peu de temps après qu'ils sont éclos, il leur vient des ailes : on doit les détruire, autant qu'il est possible, soit en frottant les branches de chaux vive tempérée dans l'eau, soit en versant du fort vinaigre sur ces insectes.

PUCES. Remede pour les chasser. 1°. On doit tenir les chambres dans une grande propreté ; les asperger d'une décoction de rue mêlée avec de l'urine ; mettre de la rue & de l'absinthe entre les matelas & la paillasse.

Faites dissoudre dans un sceau d'eau une once de sublimé en poudre ; faites bouillir cette eau un quart-d'heure, arrosez-en la chambre quatre jours de suite.

Autre Remede. Parfumez les chambres avec du serpolet & du pouliot.

PUISARD. Puits de pierre, ou grand trou qu'on pratique, sur-tout dans les grandes basses-cours, & où se perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit : le fond en est de sable, & par-dessus on met des pierres seches ; on le couvre d'une grille de fer serré, afin qu'il n'y ait que l'eau qui y passe, & non les grosses ordures.

PUITS. Quand on en veut faire un, ce doit être dans un endroit éloigné des étables, des fumiers, des mares. On doit les creuser dans une terre sablonneuse ou noire, tenant de l'argille ou de la glaise, afin que l'eau en soit bonne ; car, si la terre est fangeuse ou limonneuse, l'eau risque d'être mauvaise : l'eau des puits pratiqués dans les prés & lieux humides, ne vaut rien. Quand on l'a trouvée, car on en trouve par-tout avec la patience, on bâtit les puits ; on laisse des trous aux murs dans les endroits où il y a des sources qui y aboutissent.

Plus on tire de l'eau d'un puits, plus elle est légere, & par conséquent meilleure.

Pour que les puits soient entretenus nettement, il faut les faire curer de temps en temps.

Quand on ne peut avoir de puits qu'à très-grands frais, on doit faire construire une citerne, car il n'y a point de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau à la campagne.

PULMONAIRE. Plante dont les feuilles ressemblent à celles de la buglose, & sont marquées de taches blanches ; elle croît dans les bois & les lieux ombrageux. Ses feuilles sont rafraîchissantes, & d'un grand usage dans le crachement de sang & autres affections du poumon & de la poitrine ; elles ont la vertu de consolider les ulceres : voilà pourquoi on donne encore à cette plante le nom de consoude. On s'en sert dans les apozemes & dans les tisanes ; on l'emploie aussi en sirop. Cette plante demande une terre grasse & bien cultivée ; on la multiplie de plants enracinés, au mois de Mars.

Il y a encore la pulmonaire de chêne : c'est une espece de mousse qui s'attache sur les troncs des chênes & des hêtres ; elle a les mêmes vertus que la précédente.

PUNAIS, ou perſonne qui a le nez punais. Pour corriger cette incommodité, il faut mettre dans le nez, pendant quinze jours, du jus de racine de cerfeuil. *Voyez* NEZ.

PUNAISES. (Remede contre les) Mettez enſemble du ſavon noir & du vif argent. Faites-en une eſpece d'onguent, & oignez-en les endroits ou il y a des punaiſes.

Ou faites bouillir de la coloquinte avec de la rue, & lavez les bois de lits avec cette décoction.

Ou mêlez neuf onces de ſain-doux avec deux onces de vif argent en forme d'onguent, & frottez-en le bois de lit.

A l'égard de celles qui ſont aux murailles, voici le remede. Pilez quinze dragmes d'*herbe aux poux*, & autant d'oignon marin, coupé en petits morceaux, avec une cuillerée de fort vinaigre : faites chauffer le tout, & enduiſez-en le mur.

Ou frottez les fentes des lits avec de la colle de poiſſon que vous aurez fait cuire.

Autre Remede contre les Punaiſes & les Puces. Mettez un peu de ſoufre dans un vaiſſeau de terre ou de fer ; placez-le au milieu de la chambre qui eſt infectée de cette vermine, après en avoir ôté ſeulement le linge, les habits & hardes ; mais non les tapiſſeries ni les houſſes, ni es gros meubles en bois : fermez bien exactement toutes les portes & les fenêtres, afin que la vapeur ſe communique par-tout, & ne diſſipe point au-dehors. Les punaiſes & les puces périront indubitablement : il reſtera à la vérité dans les chambres ainſi enfumées, une odeur de ſoufre ; mais elle ſe diſſipera au bout de quelques jours, en laiſſant les portes & les fenêtres ouvertes. Pour ne pas être incommodé de cette opération, on doit la faire par partie, c'eſt-à-dire, dans une chambre tandis qu'on habitera dans une autre, & ainſi de ſuite.

PURGATIFS. L'effet des purgatifs eſt de dégorger les glandes de l'eſtomac & des autres viſceres ; ils fermentent avec le ſang même ; ils en ſéparent les impuretés dont il étoit chargé ; ils les entraînent dans les inteſtins, & les chaſſent dehors avec les autres matieres impures.

Les ſignes qui indiquent la néceſſité de la purgation en général, ſont les dégoûts, les gonflements, la pareſſe du ventre, les maux de tête, les vertiges, les aſſoupiſſements, l'amertume & mauvais goût dans la bouche, les rots fréquents, les vents & les flatuoſités, les douleurs d'eſtomac.

2°. Les purgatifs ſont néceſſaires aux perſonnes valétudinaires, mélancoliques, atrabilaires, à ceux qui ſont ſujets aux vapeurs, aux migraines, ou qui ont des fluxions ſur les dents & ſur les yeux ; à ceux qui ſont menacés d'apoplexie ſéreuſe & de léthargie, ou qui en ont déja eu quelques attaques ; à ceux qui ſont ſujets à la goutte, aux rhumatiſmes, aux coliques bilieuſes, aux douleurs néphrétiques : ils le ſont encore dans l'oppreſſion de poitrine, l'aſthme, le vomiſſement, dyſſenteries récentes, jauniſſe, mais non accompagnée de diſpoſition inflammatoire du foie ; dans les opilations de la rate, & les obſtructions des glandes du

mésantere ; dans les sueurs habituelles & invétérées, suppression des regles, les maladies chroniques ; dans les maladies rebelles, de quelqu'espece qu'elles soient ; dans les maladies scorbutiques, les tumeurs au sein, fistules, ulceres, abcès, dartres, galles, érésipeles, &c. Ces sortes de personnes doivent se purger tous les huit jours pendant deux ou trois mois.

Ils sont indispensables dans les fievres épidémiques, ardentes, contiuues, malignes putrides, & autres de quelques especes qu'elles soient ; mais après avoir mis en usage la saignée, les tisanes, les boissons, les lavements.

On doit proportionner la dose des purgatifs à la force ou à la foiblesse du tempérament. Pour prévenir toute erreur, on n'a qu'à donner la moitié ou les deux tiers des doses marquées pour chaque âge la premiere fois qu'on les emploiera. Le régime de vivre pendant l'usage des purgatifs doit être exact & réglé, suivant le caractere de la maladie & le tempérament du malade.

Toutes les fois qu'on se purgera, soit en santé, soit en maladie, on prendra, la veille & le lendemain, un lavement rafraîchissant, pour que la purgation fasse un meilleur effet : on avalera un bouillon, deux ou trois heures après la médecine, & dans la suite un verre de tisane chaque fois qu'elle opérera, avant ou après le bouillon ; on ne mangera que fort peu de viande le jour de la purgation : il y a même des Médecins qui prétendent qu'il n'en faut point manger du tout.

Autre Purgatif, facile & à bon marché pour les Paysans. Prenez, au temps de la vendange, quatre pintes de vin blanc doux, & avant qu'il ait bouilli : mettez-le dans une grande bouteille, avec trois onces de bon séné, deux dragmes d'écorce de citron ; bouchez bien la bouteille après que le vin aura fait son ébullition, & gardez-le pour l'usage. La dose est depuis un demi verre jusqu'à un verre : on doit le réitérer plusieurs fois dans les maladies longues ; il lâche le ventre, & fait évacuer à la longue toutes les humeurs les plus tenaces.

Avant de donner les Purgatifs, on doit préparer le malade, c'est-à-dire, ôter les empêchements qui rendroient la purgation fâcheuse. On doit se tenir chaudement le jour de la purgation, & ne faire qu'un exercice modéré, ne pas boire beaucoup de vin : les purgations, en forme liquide, operent mieux, & avec moins de travail, qu'en forme seche. Dans les maladies aigues on doit purger dès le commencement, & ordinairement par en haut, & au déclin par en bas.

Purgatif doux. Prenez des racines de violier de Mars, faites-les infuser une nuit dans un verre de vin blanc ; exprimez le tout, & buvez-le à jeun : ou prenez deux onces de racines de patience bien lavées, faites-les bouillir dans trois demi setiers d'eau, que vous réduirez à chopine ; prenez-en la moitié à six ou sept heures du matin, & l'autre à quatre heures du soir. Si vous voulez y faire infuser une dragme de séné, cela opérera davantage.

Purgatifs qui n'obligent pas à garder la chambre. Mettez deux dragmes de séné avec un peu d'anis dans un petit linge, que

vous lierez avec un fil ; &, faisant cuire des pruneaux à l'ordinaire, mettez dans le pot avec les pruneaux, le nouet de séné : les pruneaux étant cuits, mangez-en, & avalez de leur sirop au commencement ou à la fin repas.

PURGATIF appellé pâte médécinale. Prenez de la terre grasse, dont on se sert pour faire des pots environ une once & demie, avec laquelle vous mêlerez demi-once d'antimoine préparé, appellé le safran des métaux, *crocus metallorum*, que vous mettez en poudre : après ce mêlange, vous ferez sécher la pâte au soleil d'été, & feu lent durant l'hiver.

Lorsque vous voudrez en user, faites-la tremper à froid, enveloppée d'un linge en double, dans un petit pot de terre, rempli d'un demi-setier de vin blanc, durant vingt-quatre heures. On en peut donner aux tempéraments forts jusqu'à dix cuillerées, & encore deux autres cuillerées dans le premier bouillon, qui sera donné une heure après la prise. A l'âge de quinze ans, sept cuillerées ; à trois ans, deux ; à un an, une cuillerée.

Ce vin purge par le vomissement & par les selles : il peut être donné utilement, deux heures avant l'accès des fievres quotidiennes, tierces, doubles tierces, & quartes, & au temps de la diminution dans les continues : il est encore utile dans les douleurs de tête, convulsions, apoplexie, assoupissements, & particuliérement dans les maladies qui ont leur siége dans le ventre inférieur. *Voyez* POUDRE PURGATIVE.

Voyez les Articles des maladies les plus connues, & où l'on trouvera les purgatifs convenables.

Les purgatifs sont contraires à ceux qui sont attaqués d'inflammation, d'ardeur dans les entrailles, de toux seche, de douleurs dans l'estomac, en y portant la main. Ils sont nuisibles dans les fluxions naissantes, les inflammations du poumon, les crachements de sang, les urines rouges & en petite quantité, une fievre considérable & une sueur abondante dans les approches & les temps des regles pour les femmes ; mais elles doivent être purgées au milieu de leur grossesse & six semaines après l'accouchement.

On ne doit point se purger dans les froids violents, ni dans les chaleurs, sans grande nécessité : le temps frais & humide est le plus convenable. *Voyez* EMÉTIQUE.

PURGATION des oiseaux de voliere : on purge avec de la graine de melon mondée, ou avec des feuilles de laitue, ou de la poirée, ou du mouron, tous les oiseaux qui mangent du chenevis, du millet, de la navette ; on leur donne aussi un peu de sucre trempé dans l'eau : à l'égard des oiseaux qui mangent de la pâte, tels que le rossignol, on doit les purger une fois le mois avec deux ou trois vers de farine, & mettre du sucre dans leur eau.

Q.

QUARRÉS de Jardin. On appelle ainsi les divisions que l'on fait du terrein potager : on en pratique plus ou moins, selon la grandeur du jardin ; ensuite, pour avoir la liberté de serfouir les plantes, on divise ces quarrés dans leur largeur, en diverses planches de cinq pieds de large sur toute la longueur, en les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse aller à droite & à gauche sans rien gâter.

Lorsque le terrein est grand, on peut partager le potager en quatre grands quarrés, par une allée en croix, & on les subdivise en quatre plus petits. *Voyez* POTAGER.

QUART. Sorte de mesure, qui fait la quatrieme partie du boisseau. On appelle aussi de ce nom, la quatrieme partie du muids de Paris, laquelle contient septante-deux pintes.

QUARTAUT. On appelle ainsi le quart de la queue de Champagne.

QUEUE de Champagne (la) tient un muid & un tiers, mesure de Paris ; ce qui fait trois cents quatre-vingt-quatre pintes. La demi-queue fait deux tiers du muid. Le quart de la queue s'appelle quartaut.

QUEUE d'Orléans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon. Terme de la mesure ordinaire du vin dans ces Pays : elle tient un muid & demi, mesure de Paris, lequel est de deux cents quatre-vingt-huit pintes ; ce qui fait quatre cents trente-deux pintes.

QUINCONCE. On appelle ainsi un certain arrangement que l'on donne aux arbres en les plantant : un quinconce est un plant d'arbres posés en plusieurs rangs paralleles, tant en longueur que largeur ; mais posés de maniere que le premier du second rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troisieme ; ce qui fait la figure du cinq d'un dez à jouer. Cependant aujourd'hui les quinconces ne sont que plusieurs allées de hauts arbres plantés à angles droits, & qui forment un échiquier simple, ou trait quarré de toutes faces : on a trouvé que l'ancien quinconce formoit des allées plus étroites les unes que les autres.

Les quinconces d'arbres stériles réussissent mal si on ne les laboure : ainsi il faut y passer la charrue ou la beche deux fois l'an ; &, afin de ne pas perdre sa dépense, on pourra y semer de l'orge, de l'avoine ou des pois ; &, lorsque l'ombrage empêchera la récolte, on formera sa pelouse. Par cette méthode, les arbres viennent beaux, il en périt peu, ils poussent également, & ils sont plus forts à quinze ans de plantation, que ceux négligés ne le sont à trente. Ces sortes d'arbres bien cultivés pendant dix ou douze ans, sont toujours beaux, quoiqu'on ne les cultive

plus dans la suite ; mais ceux qui ont été négligés dans les premieres années, ne se rétablissent plus.

C'est une entreprise hazardée que de mettre en quinconce des arbres fruitiers ; car il n'y a que les bordures qui rapportent : l'ombrage de l'un étouffe l'autre ; l'air ne passe pas, & le fruit n'a point de qualité.

QUINQUINA (le) est l'écorce d'un arbre qui croît au Pérou, dans la Province de Quito, sur des montagnes près de la ville de Loxa : il est à peu près grand comme un cerisier. Le quinquina cultivé est préférable au sauvage : le meilleur est compacte, de couleur rougeâtre, amer au goût : on ne doit pas se servir de celui qui est pulvérisé depuis long-temps, car il n'a plus la même force ; il est chaud & dessicatif. Son principal effet est dans les fievres intermittentes ; car il précipite le levain de la fievre, & il modere son effervescence par la sueur ou par les urines. La dose est d'une dragme en poudre, infusée pendant quelques heures dans du vin.

MANIERE de prendre le quinquina. Prenez une bouteille de verre double, d'environ deux pintes & demie, remplissez-la de quinze ou seize verres de bon vin, & du plus rouge ; jettez-y une once de quinquina en poudre ; bouchez exactement la bouteille, & laissez infuser le quinquina deux jours & deux nuits, en le remuant de haut en bas, cinq ou six fois le jour.

Deux jours avant d'user de ce quinquina, purgez légérement le malade, mais hors le temps de l'accès.

Le lendemain, commencez par lui donner un verre de quinquina, de quatre en quatre heures, jusqu'au nombre de quatre verres, quand même l'accès reviendroit après avoir pris le premier ou le second verre, observant de le faire manger deux heures après chaque verre : le second jour, on observera le même ordre ; le troisieme, le malade ne prendra que trois verres, le quatrieme, il n'en prendra que deux, l'un à sept ou huit heures du matin, l'autre sur les quatre heures après-midi.

Le malade ne doit manger, autant que faire se pourra, que de bon pain & de bon rôti, s'abstenir de bouillons, potages, fruits, poissons, & boire de bon vin avec un peu d'eau ; &, quelque répugnance qu'il ait à manger, il faut nécessairement qu'il s'efforce de manger. Si on observe cette conduite, la fievre cessera en peu de jours.

On doit purger le malade quinze jours après qu'il a pris le quinquina, & de la maniere suivante.

Prenez demi-once de séné, un gros de rhubarbe, deux gros de crystal minéral, un citron coupé par tranches, & un morceau de sucre ; faites infuser le tout ensemble à froid, depuis le midi jusqu'au lendemain matin, dans un vaisseau bien bouché, dans une chopine d'eau de riviere. On en prendra un bon verre à six heures du matin, & un autre à sept ; & à neuf heures, on prendra un bouillon où l'on aura mis bouillir beaucoup de bourrache, laitues & pourpier.

Il n'est pas prudent de donner le quinquina dans les fievres

continues, ni durant toutes les inflammations de quelque partie que ce soit, ni dans les maladies de poitrine où il y a toux & sécheresse, ni même dans les fievres intermittentes, lorsqu'elles sont accompagnées de dureté dans quelques parties, comme sont la rate & le foie, ni dans la fievre quarte, lorsquelle est causée par une bile brûlée; car alors il faut avoir recours à la saignée, aux bouillons rafraîchissants, & aux petits purgatifs. 2°. Il est pernicieux aux fievres lentes & invétérées, sur-tout si elles sont accompagnées d'un abcès ou d'un cautere interne. On doit encore observer que dans les fievres, ou doubles, ou tierces, on doit donner le quinquina avec l'eau, comme quand on reconnoît qu'il est nuisible avec le vin.

Pour que le quinquina produise son effet, on doit préparer le corps par les saignées & les purgations, pour vuider les ordures qui sont dans les visceres.

Pour qu'il produise encore son effet, & qu'il soit capable d'expulser le levain de la fievre, il faut, par des évacuations préalables, nettoyer l'estomac de l'abondance de bile, ou autres mauvaises humeurs qui l'embarrassent; autrement il est souvent cause que la matiere fébrile passe dans le sang en plus grande quantité qu'elle n'auroit fait. Il ne faut pas non plus l'administrer dans les fievres continues & intermittentes, parce que la cause de la fievre est forte; car il n'est pas capable de la surmonter, si on ne décharge auparavant l'estomac des purgatifs.

Il n'est pas douteux que le quinquina ne soit d'une grande utilité, quand il est administré à propos; mais, si on n'y apporte pas beaucoup de discrétion & de prudence, il en résulte souvent des maux & des inconvénients considérables. *Cas singul. & Consult. de Médec.*

QUINT ET REQUINT. (le) Sont des droits en matiere de fief. Le quint est un droit dû par le Vassal à son Seigneur, lorsqu'il fait vente du fief; c'est la cinquieme partie du prix de l'acquisition. Le requint est la cinquieme partie du quint; il a lieu lorsque la vente est faite, francs deniers; c'est-à-dire, lorsque le Vendeur a chargé l'Acquéreur de l'acquitter du quint; car alors l'Acquéreur doit le quint & le requint.

Le quint & requint est pour les fiefs, ce que sont pour les héritages roturiers, les lots & ventes; & même il y a plusieurs Provinces où l'un & l'autre de ces droits ne sont connus que sous le nom de lods.

QUINTAL. C'est le poids de cent livres; mais il n'est pas égal en tous les lieux: c'est la différence des livres qui fait la différence du quintal.

QUINTE-FEUILLE. Plante qui croît dans les lieux aquatiques; elle pousse, comme le fraisier, plusieurs tiges menues: ses feuilles ressemblent à celles de menthe, & sortent cinq à la fois d'une seule tige. Cette plante est vulnéraire & astringente; on l'emploie dans le crachement de sang, la toux, la jaunisse, les affections catareuses, le cours de ventre, la dyssenterie.

QUITTANCE (une) est un Acte de la part du Créancier,

par lequel il reconnoît avoir reçu telle ou telle ſomme de ſon Débiteur, & qu'il l'en tient quitte. Les quittances des trois dernieres années d'arrérages d'une rente, induiſent le paiement des précédentes, ſi elles ne portent expreſſément la clauſe, ſans préjudice à ce qui eſt dû des précédentes.

R.

RABAIS. (Adjudication au) On fait des adjudications ou marchés au rabais pour des ouvrages publics, pour des mineurs, pour des ouvrages d'Egliſe, & on adjuge l'entrepriſe à celui qui veut la faire à moindre prix. Le rabais eſt oppoſé à l'enchere; car dans cette derniere, on adjuge la choſe, ou le bail, à celui qui en offre davantage.

RABOTS. Outils de jardinage : ce ſont des eſpeces de douves, rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui ſervent pour unir & affermir les allées du Jardin, après que le rateau y a paſſé.

RACINES. On appelle ainſi les parties inférieures de la plante, qui ſont ordinairement cachées dans la terre, & dans le lieu où la graine a germé. Une racine ſe diviſe en pluſieurs filaments, qu'on appelle du chevelu, par où elle reçoit les ſucs de la terre. La principale racine d'un arbre s'appelle pivot, parce qu'elle eſt perpendiculaire à ſa tige.

On comprend ſous le nom de racines, toutes celles qu'on dépouille en plein champ, ou dans les jardins, qui ſervent à la campagne, non-ſeulement pour les aliments, mais auſſi pour les nourritures des beſtiaux : tels ſont les navets, dont il y a pluſieurs eſpeces, les groſſes raves, les panais, les carottes. Il y a des raves & des navets qui viennent d'une groſſeur extrême par la culture, & qui ſont d'une grande utilité pour la nourriture des beſtiaux.

Pour cet effet, on les ſeme au mois de Juin, dans la même terre d'où l'on vient de dépouiller l'orge prime après avoir brûlé le chaume, donné un labour, & herſé la terre vers le mois d'Octobre, on roule un tonneau plein d'eau, pour abattre les feuilles, & faire groſſir les racines; elles ſont mûres en Novembre: on les arrache avant les grands froids. Quand on en a beaucoup, on doit pratiquer une loge pour les mettre à couvert, faite en plein air avec des perches en quarré, & des claies pour ſervir de murs, & une couverture de paille.

RACINES potageres. Elles ſe plaiſent dans une terre un peu graſſe, mais douce & ameublie.

RADIX. Eſpece de rave forte, qui a la forme du navet. *Voyez* RAVE.

RAGE. Maladie qui rend furieux. Remede pour la Rage, tant des hommes que des bêtes. Prenez la coquille de deſſous

d'une huître à l'écaille, mâle : c'est celle dont le poisson a un bord noir ; & dont l'écaille a en dedans des marques qui sont noires quand l'huître est vieille, & jaune quand elle est jeune : faites-la calciner au four, jusqu'au point qu'elle rompe sans effort ; réduisez-la en poudre très-fine ; mettez le poids de six gros de cette poudre dans du pain à chanter, & faites-la prendre en plusieurs bols au malade, lorsqu'il est dans l'accès : les deux suivants, on lui en fait prendre la quantité de quatre gros : on peut aussi la faire prendre dans du vin blanc : le malade ne doit point manger que trois heures après. La dose pour les animaux doit être proportionnée à leur grosseur : on leur fait avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin. Pour les chevaux, les bœufs & les vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles : voilà pourquoi il est bon d'avoir une provision de cette poudre. *Liébaut.*

Autre Remede contre la rage. Prenez un gros de gentiane en poudre, & la même quantité de thériaque : mêlez-les, & donnez-en au malade, trois jours de suite, le matin à jeun : couvrez le malade pour le faire suer ; scarifiez la plaie, & appliquez-y le remede suivant. Prenez trois oignons rouges, une tête d'ail, une demi-once de thériaque : pétrissez le tout ensemble, & appliquez-le sur la morsure.

Le remede le plus efficace est de se baigner dans la mer ; mais comme une infinité de gens en sont fort éloignés, & que souvent la saison n'y est pas propre, on doit user des remedes enseignés ci-dessus.

RAIE. Poisson de mer plat, & plein de cartillages cassants. Prenez une raie fraîche, vuidez-la, lavez-la, faites-la cuire dans une casserole, avec sel, poivre, vinaigre, clous, oignons, fines herbes ; faites-y bouillir le foie un moment : retirez-la du feu, laissez-lui prendre sel dans son bouillon ; puis retirez-la, ôtez-en la peau & les boucles, & servez-la avec une sauce au beurre roux & persil, avec un filet de vinaigre.

RAIPONCE. Herbe dont les feuilles & la racine se mangent en salade : les bonnes viennent de Meaux ; on les seme au mois de Juin. Avant que cette plante soit levée, il faut l'arroser & la sarcler.

RAISIN (le) est le fruit de la vigne ; il y en a de plusieurs sortes : 1°. tous les raisins communs qui sont destinés pour les vins : 2°. les plus distingués, comme le chasselas & le muscat. *Voyez* CHASSELAS & MUSCAT : 3°. le raisin de Corinthe ; il est délicieux & sucré, a le grain menu & pressé, la grappe longue & sans pepins ; il y a aussi le rouge & le violet : 4°. le damas, qui est de deux sortes, le blanc & le rouge ; sa grappe est grosse & longue, le grain gros & ambré ; il n'a qu'un pepin : 5°. le raisin d'abricot, ainsi appellé, parce que son fruit est jaune & doré ; sa grappe est fort grosse : 6°. le sauvignon, raisin noir, assez gros & long hâtif, d'un goût relevé : 7°. le Bar-sur-aube, c'est celui qui se garde le plus long-temps. *Voyez* VIGNE.

RAISIN de jardin & de treille. Ceux qu'on cultive ordinairement dans le jardin, sont le raisin précoce ou de la madelei-

ne; le chasselas, qui mûrit facilement, & est fort doux; le ciouta, qui est également fort doux & a les feuilles découpées comme le persil; le corinthe blanc & violet, dont les grains sont sans pepins & fort serrés, & les grappes fort grosses; le muscat, plus blanc que rouge, qui est excellent lorsqu'il est bien mûr: il faut qu'il soit en espalier; le muscat d'Alexandrie, qui est fort gros & long, mais il lui faut un terrein fort chaud; le bourdelais, dont on se sert pour verjus, soit lorsqu'il est verd, soit lorsqu'il est mûr.

Pour avoir des uns & des autres, on doit planter au Midi, en maniere d'espalier, quelques marcottes ou crossettes, qui sont des branches de vigne du bois de l'année: on peut aussi employer de celle où il reste un peu de vieux bois de l'année précédente.

On ne laisse que trois yeux à chaque marcotte; on en rafraîchit la racine; on les couche en terre dans des rigoles, ou dans des trous d'un pied de profondeur, & à deux pieds de distance l'une de l'autre; on répand ensuite du fumier de vache. On doit leur donner par an quatre labours légers; savoir, au mois de Mars, à la mi-Mai, en Juillet & en Octobre, & les tailler au mois de Mars; ce qu'on fait en ôtant tout le bois mort & superflu; & on ne garde que les plus belles branches, qu'on taile au-dessus du quatrieme œil, & on taille à deux yeux celle d'au-dessous, qu'on appelle courson, afin qu'elle donne deux bonnes branches l'année d'après: on doit laisser un bon doigt de bois au-dessus de l'œil du haut de la branche taillée, & faire la taille en talus de l'autre côté de l'œil: l'année suivante, on coupe la branche qui a été taillée à quatre yeux: si le courson n'en avoit donné aucune, on auroit recours à la branche taillée à quatre yeux l'année précédente, qui en a donné quatre: on lie la vigne à mesure qu'elle monte.

Moyens de conserver long-temps les beaux Raisins.

Mettez dans le fond d'un tonneau bien relié, un lit de son de froment bien séché au four, ou de cendres tamisées; posez sur ce lit vos grappes de raisins proprement coupées, sans les serrer, ni en mettre deux l'une sur l'autre: sur cette couche de grappes, mettez un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement jusqu'au haut du tonneau, & de maniere qu'il soit terminé par un lit de son ou de cendres: bouchez ensuite le tonneau de maniere que l'air n'y puisse pénétrer; vous éprouverez que le raisin sera aussi sain au bout de huit ou dix mois, & même d'un an, que lorsque vous l'y aurez mis. Bien plus, si vous voulez lui faire reprendre sa fraîcheur, coupez le bout de la branche de la grappe, & faites-le tremper dans du vin comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, observant de mettre les blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge: l'esprit-de-vin leur fera reprendre ce qu'ils auront perdu de leur qualité.

RAISINÉ, maniere de le faire. 1°. Les raisins doivent

avoir été cueillis par un temps sec, & gardés quelques jours pour les laisser amortir : ensuite pressez ces raisins entre vos mains ; ôtez les grappes, mettez les grains sur le feu, faites-les bouillir doucement en écumant avec soin ; ôtez le plus de pepins que vous pourrez : remuez toujours avec un bâton ou spatule ; diminuez le feu à mesure que le raisiné s'épaissit. Etant réduit à la troisieme partie, passez-le à travers une étamine ou gros linge, & exprimez les peaux ; puis remettez le raisiné sur le feu : & achevez de le faire cuire, remuant toujours, & versez-le dans des pots qu'il faut laisser découverts jusqu'au lendemain.

RALE ou Rasle de genêt, oiseau : il y en a de terre, & d'autres d'eau. Le râle de terre est gros comme une perdrix, mais il est plus élancé : son plumage est rouge, blanc & bigarré ; son bec est long & pointu, il ressemble assez aux cailles ; il habite volontiers dans les genêts, & se nourrit du grain de cette plante : la délicatesse de sa chair est très-vantée. Cet oiseau ne vole pas facilement, mais il court d'une grande vitesse : on chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend au hallier.

RALE d'eau. Il est assez semblable au merle ; il a le plumage des poules d'eau, & la chair un peu noire. On les trouve dans les marais, dans les étangs, & dans les endroits où il y a des joncs ; on les chasse de même : au reste, il n'est pas si bon que le râle de terre.

RAMIER. *Voyez* PIGEON.

RAPÉ. On appelle ainsi une préparation faite de raisins & de sarments mis dans un tonneau, par lequel on fait passer le vin, auquel on veut donner de nouvelles forces & une belle couleur, & lui conserver son premier goût. Pour cet effet, on met un petit lit de sarments au fond d'un tonneau bien relié, & au-dessus une couche de raisins bien mûrs, dont on a coupé les queues près des grains, jusqu'au bondon : on fait un autre lit de sarments, & par-dessus on met un demi pied de raisins, de maniere qu'il reste un pied de vuide au haut : ensuite on met le fond au tonneau, on le met en place, & on le remplit d'un gros vin rouge jusqu'à trois doigts du bord, afin qu'il puisse bouillir avec facilité, & on l'entretient comme les autres vins.

Il y a un autre rapé pour éclaircir le vin, & qui se fait avec des copeaux de bois de hêtre neufs, bien secs, & les plus longs qu'il se peut : on les fait tremper dans l'eau pendant deux jours, on les fait bien sécher, & on en remplit le tonneau jusqu'à un doigt près du bord, ensuite on ferme le tonneau : on y verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie ; on roule le tonneau quelque-temps ; on le met en place ; on le remplit de vin, & on l'entretient toujours plein. Si le vin est long-temps à s'éclaircir, on doit en tirer les copeaux, les laver pour en ôter la lie, les faire sécher, & les imbiber d'eau-de-vie.

RAPPORT. Terme du droit coutumier, par lequel on entend que les enfants, qui viennent à la succession de leur pere & mere, ou autre ascendant, sont obligés de rapporter, c'est-à-dire, de faire une remise à la succession commune des avantages qu'ils

ont reçus d'eux en avancement d'hoirie, pour être confondus avec les autres biens de la succession, & être partagés entr'eux & leurs cohéritiers. Le rapport a été introduit pour conserver l'égalité entre les enfants, & qu'il n'y en ait pas de plus avantagés les uns que les autres. Cependant les enfants peuvent retenir ces avantages, en renonçant a la succession de leur pere & mere, ou autre ascendant, quand même ces avantages excéderoient leur portion d'hoirie.

RAPT (le) est l'enlévement violent, ou la subornation que l'on fait d'une personne, quand ce seroit même dans la vue de l'épouser. Le crime de rapt est un cas royal, dont les Baillifs, Sénéchaux & Juges Présidiaux peuvent connoître, privativement aux autres Juges royaux. La peine de ce crime est capitale ; mais dans la condamnation de mort qu'on prononce contre le ravisseur, on ajoute par *retentum*, si mieux n'aime la fille épouser. En outre, le mariage entre le ravisseur & la personne ravie, est toujours défendu tant qu'elle est en la puissance du ravisseur. On présume qu'il y a rapt de séduction, quand c'est une personne mineure qui consent de se marier sans le consentement de pere & mere, & ceux-ci peuvent faire déclarer le mariage nul.

RATAFIA. Liqueur d'un grand usage : tous les fruits rouges sont propres à en faire ; 1°. les cerises doivent être grosses, leur noyeau petit, bien mûres, mais non trop, point tournées, claires & transparentes, & de bon goût ; 2°. les guignes doivent être très-mûres ; 3°. les groseilles pareillement, leurs grains transparents & gros ; les employer aussi-tôt qu'elles sont cueillies ; 4°. les merises, petites, la peau fine, noire : elles corrigent par leur douceur les acides des autres fruits, & colorent le ratafia. La fraise & la framboise font le ratafia fin & le parfument.

Maniere de le faire. Prenez la quantité nécessaire de cerises, merises, fraises & framboises : ôtez-leur la queue ; écrasez-les, laissez-les infuser l'espace du soir au matin, tirez-en le jus par expression ; mettez-y la quantité de sucre proportionnée au jus, passez le jus à la chausse ; &, quand il sera clair, mettez-y alors votre eau-de-vie : voici les épices qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie une once de cannelle, deux gros de marcis, un gros de clous de girofle, le tout pilé : distillez cette eau à l'alambic, & assaisonnez votre ratafia de cet esprit-de-vin épicé ; &, pour le perfectionner, mettez-le à la cave.

La recette est, par exemple, pour douze livres de cerises, deux livres de merises, une livre & demie de framboises, quatre onces de sucre pour chaque pinte de jus, dans lequel on le fait fondre, & deux pintes & quelque chose de plus d'eau-de-vie, pour ajouter au ratafia.

RATAFIA fin & sec : il se fait de la même maniere que le précédent, mais il n'y entre pas les mêmes fruits. 1°. On prend égale quantité de cerises & de groseilles, car l'acide de ces dernieres rend le ratafia plus sec ; 2°. au lieu de merises, on met des mûres des plus noires ; 3°. on y met de la framboise ; 4°. beau-

coup plus d'eau-de-vie que dans le précédent, & beaucoup moins de ſucre : voici la quantité de chaque choſe. Vous voulez employer, par exemple, trente livres de ceriſes : cela étant, ajoutez-y trente livres de groſeilles, dix livres de mûres, ſept livres de framboiſes ; écraſez tout ce fruit bien épluché : laiſſez ce mélange en infuſion l'eſpace du ſoir au matin ; preſſez-le bien, meſurez le jus exprimé ; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de ſucre : ce dernier étant fondu, paſſez le jus à la chauſſe ; quand il ſera clair, mettez-y l'eau-de-vie, dont la quantité doit être d'une chopine & demi-poiſſon pour chaque pinte de jus. Faites l'aſſaiſonnement ſelon le plus ou le moins de jus, & ſervez-vous de l'eſprit-de-vin, comme au ratafia précédent.

RATAFIA de pêche. Cueillez dans un temps chaud les pêches les plus belles, les plus mûres, qui auront le plus de jus : paſſez-les auſſi-tôt dans un linge fort ; exprimez-en bien tout le jus : faites-y fondre du ſucre ; puis mettez-y de l'eau de-vie, ou de l'eſprit-de-vin, ſelon l'excellence que vous voulez donner au ratafia : paſſez le tout à la chauſſe, & étant clair mettez-le en bouteilles bien bouchées : on ne met point d'épices à ce ratafia. Les proportions pour le ſucre & l'eau-de-vie ſont à peu-près les mêmes que dans les ratafias précédents.

RATAFIA de fleurs d'Orange. *Voyez* ORANGE.

RATAFIA de Caſſis. *Voyez* CASSIS.

RATAFIA de ceriſes, à la Provençale. Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pourrez trouver, des plus mûres, & qui n'ont aucune tare : ôtez-leur la queue ſans les froiſſer ; mettez-en le poids d'une livre dans un pinte de vin rouge, le meilleur & le plus naturel. Laiſſez infuſer vos ceriſes dans ce vin pendant trois ſemaines, dans une cruche ou une bouteille bien bouchée, que vous expoſerez au plus grand ſoleil, & que vous retirerez tous les ſoirs. Ce temps écoulé, ſéparez les ceriſes du vin : écraſez-les en les preſſant dans un linge pour en exprimer le jus ; puis mêlez ce jus avec le vin, meſurez le tout, & joignez-y le tiers d'eau-de-vie : par exemple, chopine ſur trois chopines de vin & de jus, & ajoutez demi livre de ſucre par pinte de liqueur. Expoſez de nouveau ce mélange au ſoleil le plus chaud & également pendant trois ſemaines, & retirant la bouteille tous les ſoirs : après ce terme, paſſez le tout à la chauſſe d'hypocras, ou au travers d'un petit ſac de papier brouillard, le ratafia ſe trouvera bien clarifié. Il faut mettre à la cave les bouteilles, après les avoir bien bouchées.

RATAFIA de baies de genievre. Mettez dans une chopine de bonne eau-de-vie, quatre onces de baies de genievre mûres, demi once de cannelle en petits morceaux, douze clous de giroſle, & quatre onces de ſucre candi, que vous ferez fondre dans quatre onces d'eau roſe ; mettez le tout au ſoleil dans une bouteille de verre double bien bouchée : il eſt bon pour les indigeſtions & les douleurs d'eſtomac ; la doſe eſt d'une cuillerée ou deux à jeun.

RATEAU. Inſtrument de jardinage : il y en a de deux

sortes, les uns sont à dents de fer pour dresser les planches & compartiments; les autres à dents de bois, pour nettoyer les allées ratissées.

RATE. (mal de) Remedes. Usez d'une tisane faite avec la scolopendre ou langue de cerf & le polytric : ou faites bouillir, dans de l'eau de fontaine, une rate de bœuf : buvez pendant neuf matins un petit verre de cette décoction; puis mettez sécher la même rate dans un four, enveloppée de papier : étant seche, réduisez-la en poudre; partagez-la en neuf parties, & avalez-en une chaque jour dans un petit verre de cette décoction pendant neuf jours.

Prenez deux poignées de feuilles de verveine, deux ou trois blancs d'œufs, & ce qu'il faudra de farine d'orge ou de seigle. Pilez la verveine dans un mortier, vous y mettrez les blancs d'œufs & la farine; mêlez le tout; faites-en un cataplasme étendu sur des étoupes un peu épaisses, & appliquez-le bien chaudement sur la région de la rate : laissez-l'y quinze ou seize heures; continuez jusqu'à guérison. Ce cataplasme attire, comme par une sueur de sang, toute l'humeur maligne, & il est fort propre pour la pleurésie.

RATE opilée. (ou obstruction de la) On la connoît par la tension & la dureté du côté gauche sous les côtés, avec difficulté de respirer quand le malade se presse de marcher. Remede. Faites bouillir une pinte d'eau dans un vaisseau convenable : lorsqu'elle bouillira jettez dedans deux onces de limaille d'acier; faites-lui prendre encore un bouillon ou deux, & l'ôtez de dessus le feu : faites boire de cette eau au malade à tous ses repas. L'eau dans laquelle les Forgerons trempent leur fer, est bonne à boire pour la rate.

Si la rate est gonflée, pilez des feuilles vertes de tabac dans un mortier avec un peu de vinaigre, & appliquez-en le matin sur la région de la rate, en forme de cataplasme, le marc & le jus pour en amollir la dureté.

RATE squirreuse. On connoît que la rate a dégénéré en squirrhe par un sentiment de pesanteur en cette région, avec difficulté de respirer & de se tenir couché sur cette partie. Remede. Composez des pilules avec une once d'aloës, que vous ferez infuser & digérer à feu lent dans une infusion ou suc de roses pâles : ajoutez-y deux dragmes de gomme ammoniac; donnez-en une dragme avant le souper, deux fois la semaine.

Faites boire au malade une tisane ordinaire d'une once de limaille d'acier, que l'on fera bouillir avec l'eau de riviere ou de fontaine, après avoir renfermé l'acier dans un nouet. Faites un cataplasme avec la racine de couleuvrée rapée & bouillie avec le vinaigre, & appliquez-le sur la région de la rate. La semence de moutarde pilée avec de l'urine, est fort bonne appliquée en cataplasme.

RATISSOIRE. Outil de jardinage : les unes ont le tranchant renversé comme des houes, pour couper l'herbe en tirant à soi; les autres ratissent en avant.

la avec un baquet ; au bout de trois jours vous trouverez vos raves de la grandeur & grosseur des petites civettes blanches, ayant à leur extrémité deux petites feuilles jaunes ou rougeâtres, hors de terre : ces raves sont bonnes a couper & mettre en salade. Pour en avoir aussi en hiver, faites tremper la graine dans de l'eau tiede, exposez-la au soleil ou en lieu chaud, pour la faire germer ; faites chauffer deux baquets, remplissez-en un de terre bien fumée, semez-y votre graine, couvrez-la avec l'autre baquet, arrosez-la avec de l'eau tiede toutes les fois qu'elle en a besoin : faites porter ces deux baquets, bien joints l'un contre l'autre, dans un souterrein chaud ; au bout de quinze jours vous pourrez cueillir votre salade.

RAVINES (les) sont causées par des crues d'eau qui font des ravages dans les campagnes. Pour s'en garantir, il faut, dans les lieux par où les eaux prennent leurs cours, faire des rigoles & des fossés pour en affoiblir l'impétuosité, & les conduire dans des prés ou autres endroits où l'on veut qu'elles se déchargent.

RAYONS. Terme de jardinage. Ce sont des traces que l'on fait quand on rayonne des planches ; ce qui a lieu quand on seme par rayons, au lieu de semer à plein champ ; c'est-à-dire, qu'on trace les planches avec le bout d'un bâton, ou le manche d'une bêche couchée de son long, pour y semer certains légumes, comme oseille, poirée, persil, cerfeuil, épinars ; puis on remplit de terre les rayons sans les hersér.

REBINAGE. On appelle ainsi le troisieme labour qu'on donne aux terres à bled, lorsque l'herbe commence à abonder sur le guéret : il faut fumer les terres avant que de le donner.

RECÉLÉ (un) est le crime commis par un cohéritier qui détourne des effets d'une succession, ou par un des conjoints qui détourne des effets de la communauté.

Les recélés se poursuivent à l'extraordinaire, c'est-à-dire, qu'on fait informer des recélés ; on fait publier un monitoire ; mais lorsqu'on agit contre la femme du défunt, les informations sont converties en enquêtes ; il en est de même à l'égard des complices de la veuve. Lorsque les recélés ont été faits du vivant du mari, & qu'elle en est convaincue, elle est privée de la part qui lui appartenoit dans les effets qu'elles a détournés. Que s'ils ont été faits après sa mort, & que la veuve accepte la communauté, elle est privée de la part qu'elle y pouvoit avoir, tant dans les choses recélées, que dans l'usufruit de l'autre moitié, lorsqu'elle est donataire mutuelle ; &, si elle renonce à la communauté, elle est obligée de payer la moitié des dettes, sans pouvoir renoncer à la communauté ; mais, si elle a recélé les effets après sa renonciation à la communauté, elle est seulement condamnée aux dommages & intérêts envers les héritiers & les créanciers.

RÉCOLTE. Ce terme s'applique ordinairement au temps où l'on recueille les grains. Présage d'une bonne récolte. Lorsque l'hiver a été froid & sec, & qu'il est tombé des neiges qui ont séjourné sur la terre & se sont imbibées insensiblement sans

dégel marqué, & qu'après cela le froid & la sécheresse ont empêché les herbes de pousser avant le printemps, on peut espérer une bonne récolte en tout genre, parce que la terre s'est reposée, & qu'elle ne s'est point fatiguée à pousser inutilement de trop bonne heure; tous les sels y sont, ils n'ont point été lessivés par des pluies trop abondantes & prématurées. *Essai sur l'admin. des Terres.*

On pense ordinairement que dans dix ans nous avons une très-mauvaise récolte, deux fort médiocres, cinq ordinaires, & deux abondantes : cette combinaison s'accorde à-peu-près avec l'expérience.

RÉCONDUCTION TACITE. On appelle ainsi la continuation d'un bail, par le consentement tacite & mutuel du Bailleur & du Preneur, & selon les conditions portées par le bail. Cette tacite réconduction n'est que pour un an, pour les héritages de la campagne; mais elle ne donne point d'hypotheque pour le temps de la prorogation; elle n'a lieu que dans les baux conventionnels, & non dans les baux judiciaires. A l'égard des baux à loyer, la prorogation n'en dure qu'autant que l'habitation du Locataire dureroit s'il n'y avoit point eu de bail; & le Bailleur & le Preneur peuvent interrompre la réconduction, quand ils veulent, en donnant congé dans le temps réglé par la Coutume.

RECONNOISSANCE. C'est un acte par lequel on reconnoît une dette contenue dans un seul Billet : cette reconnoissance d'écriture se fait pardevant Notaire, ou en Justice : au premier cas, c'est du consentement des Parties; elle se fait en Justice, quand le Porteur de la promesse, ou billet, ou autre écriture privée, fait assigner celui qui l'a signée à comparoître devant le Juge, pour reconnoître ou dénier son seing; à l'effet, en cas de dénégation, de faire faire la vérification de la Piece par des Experts. Ce même Porteur de promesse doit mettre en même-temps sa Piece au Greffe, & dont le Greffier dresse son procès verbal, faire signifier le tout au domicile de la Partie; &, si celle-ci ne constitue pas Procureur, on leve le défaut, faute de comparoître : & pour le profit, la promesse est tenue pour reconnue, & la demande adjugée. Si la Partie consignée comparoît à l'Audience, & dénie l'écriture, on ordonne que la Piece sera vérifiée, tant par témoins que par comparaison d'écritures publiques, pardevant un des Juges qui ont assisté à l'Audience. Que si la Partie dénie l'écriture par des défenses, on doit lui faire sommation de comparoître devant le Juge pour procéder à la vérification de l'écriture déniée, &, à cet effet, nommer & convenir d'Experts & de Pieces de comparaison. *Voyez* ECRITURE PRIVÉE.

RECONNOISSANCE. Ce terme s'entend aussi du cens qui est dû à un Seigneur, quand on déclare qu'on reconnoît tenir une Terre de lui à cens, ou à quelque redevance annuelle.

RECOUPES (les) ne sont autre chose que la farine que l'on tire du son remis au moulin, ou au sas : les pauvres gens en font du pain; ceux même qui sont à leur aise, en mêlent avec la farine ordinaire.

REDEVANCES. On entend par ce mot les droits ou charges auxquelles les propriétaires d'héritages sont tenus envers le Seigneur féodal ou censier ; telles sont les rentes foncieres, lesquelles sont dues par chaque année par les Possesseurs des héritages, & qui sont dues ou en argent, ou en grains, ou en volailles, ou autres choses.

Il est essentiel pour le Seigneur d'une Terre, de ne point laisser arrérager trop long-temps ces sortes de redevances ; car c'est ruiner le Paysan, & se préparer des procès. Un Laboureur, par exemple, qui doit cinq livres par an de censives pour quarante arpents de terre, à deux sols six deniers l'arpent, paiera facilement, si on ne laisse pas accumuler plus de trois ans ; mais, si on lui demande vingt ou trente ans à la fois, il faudra le ruiner.

REGAIN. On appelle ainsi l'herbe qui repousse dans les prés, quelque-temps après qu'on les a fauchés. Les regains sont bons & abondants quand l'été a été pluvieux : on les fauche à la mi-Septembre ; après ce terme, on peut mener les bestiaux dans les prés pendant le reste de l'automne, & pendant l'hiver, jusqu'à ce que l'herbe recommence à pointer, c'est-à-dire, au mois de Mars : car la plupart des Coutumes donnent droit de vaine pâture, depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars.

REGARD. Lieu pratiqué pour aller visiter les défauts d'une piece d'eau, & les inconvénients d'une conduite.

REGLES des femmes. Remede contre les regles trop abondantes, ou les pertes. Il est de Louis Septalius, *Liv. 7, animadv. medic. Art.* 144. Il est très-aisé à préparer. Prenez trois pintes & demie d'eau, dans lesquelles vous ferez cuire les écorces de trois oranges aigres, pas encore mûres, & coupées par tranches ; vous ferez réduire la liqueur à deux pintes & demie ; vous la coulerez, & en ferez boire à la malade un demi setier le matin. Si l'on veut que le remede soit plus puissant, sur la fin de la coction on ajoute une poignée de pilofelle. On le rend plus astringent encore, si l'on éteint plusieurs fois dans cette décoction un fer rouge ; mais il la faut faire plus légere pour les personnes dont la poitrine est délicate ; c'est-a-dire, la faire dans une plus grande quantité d'eau, & y ajouter un peu de sucre.

Autre Remede. Prenez des feuilles de plantain & d'ortie, de chacune une poignée ; du bol d'Arménie, un gros. On les pilera dans un mortier, en versant dessus un peu de vinaigre : ensuite on les fera cuire en consistance de cataplasme, que vous appliquerez, le plus chaudement qu'il sera possible, au bas du ventre : on doit le répéter quelques jours de suite.

Prenez des racines de bistorte & de tormentille, des écorces de grenades, de chacune une once ; des feuilles de plantain, de renouée, de bourses à Berger, de prêle, de chacune une poignée ; des noix de cyprès, des balaustes, des baies de myrte, du sumac, de chacune une once. Faites bouillir le tout dans de l'eau ferrée, & dans du vin dur. Vous coulerez la liqueur, & vous vous en servirez en forme de fomentation sur le pubis, un peu chaud.

REGLES SUPPRIMÉES. Remede pour les procurer. Prenez des feuilles d'armoise, de tanaisie, de matricaire, de mélisse, de chacune une poignée ; de rue, une demi poignée ; de safran, un gros & demi ; du borax, deux gros ; de la limaille de fer crue, une once. On tiendra le tout en digestion pendant huit jours dans six pintes d'excellent vin rouge : on coulera la liqueur, dont on se servira au besoin. La malade en prendra tous les jours un verre.

Prenez d'armoise, de matricaire, de souci, de mélisse, une demi poignée de chacune ; faites-les bouillir légérement dans deux pintes d'eau commune : après avoir passé la décoction, vous en prendrez environ six onces, où vous ajouterez du borax de Venise quinze grains, du dictame de Crete demi scrupule, & une once de sirop d'armoise. On aura une potion qu'on donnera à prendre par cuillerées. Mais ce remede n'est bon que lorsque les premieres voies sont purifiées par la purgation, la saignée, & quelques bouillons rafraîchissants, & il n'est pas bon pour les sujets pléthoriques, & dont les organes sont échauffés.

Si la suppression des regles est subite, c'est-à-dire, qu'elle arrive par une peur, une chûte, un mouvement de colere, ou autre accident, servez-vous de la potion suivante. Prenez un demi gros de safran, versez dessus un grand verre d'eau bouillante, & laissez infuser sur les cendres chaudes pendant une heure ; coulez la liqueur par un linge avec forte expression, ajoutez à la colature le jus exprimé d'une orange aigre, pour une dose à donner sur le champ.

L'aristoloche doit presque être regardée comme un spécifique.

Faites bouillir une bonne poignée de matricaire dans un pot de terre vernissé, tenant deux pintes d'eau, à la consomption des deux tiers : donnez un bon verre tiede de cette décoction, trois ou quatre matins de suite à jeun, vers le temps à peu-près que les regles doivent venir.

Le parfum de l'armoise & du souci, jettés dans un réchaud de feu, reçu par le bas, est un fort bon remede.

RÉGLISSE. Plante qui croît aux Pays chauds : sa racine est d'un grand usage pour les tisanes & autres remedes. La bonne doit être bien nourrie, rougeâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût sucré ; elle humecte la poitrine : son usage est pour adoucir l'acrimonie des humeurs, la toux, & les affections de la gorge.

REJETTONS. On entend par ce mot, les jets qui sortent du pied d'une plante. Les véritables rejettons ont des racines ; ils servent à donner de nouvelles plantes, & ils reprennent aisément.

REINS. (maladie des) Elles ont diverses causes. Elles peuvent provenir des obstructions qui se forment dans les reins, 1°. par le sable ou la pierre qui s'y amassent ; & le malade éprouve alors des douleurs violentes, des vomissements, & des mouvements de fievre, une diminution & quelquefois une suppression totale d'urine.

Remede. On doit mettre en usage les saignées, le demi-bain, la boisson de graine de lin & de guimauve, les lavements adoucissants, les potions huileuses, le baume de copahu. 2°. Par le gravier ou les petites pierres qui se forment par le tartre que l'urine charie avec elle; car les petites pierres ne pouvant passer par les urines, causent des douleurs aigües, qu'on appelle néphrétiques. Remede. User des mêmes que ci-dessus, & y ajouter les eaux de Forges. 3°. Par la chûte du gravier & des pierres dans la vessie : mais plus les pierres sont grosses, plus les douleurs qu'elles causent sont vives; parce qu'elles passent avec peine & lenteur, des reins dans la vessie. Les remedes capables de soulager le malade sont la saignée réitérée, le demi-bain, les potions diurétiques & narcotiques. 4°. Par la formation qui se fait d'une pierre dans les reins, qui s'y enchasse & n'en peut plus sortir, & qui cause une pesanteur douloureuse dans les parties, & quelquefois des ulceres. Remede. Outre ceux indiqués ci-dessus, on doit y ajouter la tisane faite avec la racine d'énula campana, le lait d'ânesse. *Voyez* DIURÉTIQUE. *Voyez* PIERRE.

Autres Remedes pour le mal des reins. Prenez une once de moëlle de casse bien mondée, une pinte d'eau commune, & un peu de réglisse; mettez le soir la casse dans un plat, faites bouillir l'eau avec la réglisse, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la moitié; jettez cette eau toute bouillante sur la casse, coulez-la le lendemain, & l'avalez.

Appliquez sur les reins, entre deux linges fins, un concombre, ou une citrouille coupée en plusieurs tranches; renouvellez cette application.

Ulceres des reins & de la vessie. Remede. Prenez chaque matin une demi-dragme de bol d'arménie dans un verre de lait de vache nouvellement trait. La poudre des écrevisses pêchées en pleine lune, mises dans un pot de terre neuf bien vernissé, placé à l'entrée du four, pour les sécher sans les brûler, est merveilleuse contre les ulceres des reins & de la vessie. *Voyez* PIERRE. *Voyez* GRAVELLE.

Foiblesse des reins. Remede. Pilez du romarin, de la lavande, de la sauge, du thym, du basilic, & autres herbes aromatiques, exprimez-en le jus, mettez-le dans une bouteille, couvrez cette bouteille de pâte d'orge, mettez-la dans le four en même-temps que le pain : ce dernier étant cuit, tirez la bouteille, ôtez la pâte, remettez-en de nouvelle, faites-la cuire une seconde fois; cela fait, servez-vous de l'eau qui est dans la bouteille, pour en bassiner les reins; elle les fortifiera, ainsi que les nerfs.

RELIEF, (droit de) RACHAT. (ou le) C'est un droit qui est dû pour les mutations qui arrivent de la part du Vassal, autres que la vente du fief; car il n'en est jamais dû pour les mutations qui arrivent de la part du Seigneur : il n'est point dû encore de droit de relief, quand les mutations arrivent par succession ou donation en ligne directe, soit ascendante ou descendante. Le droit de relief est ordinairement le revenu d'un an, ou le dire de prud'hommes, ou une somme une fois offerte de la part

du Vassal; car pour faire des offres valables, il est obligé de faire ces trois offres.

REMEDES (les) sont les moyens que l'Art, profitant des secours de la nature, emploie avec diverses préparations pour la guérison des maux du corps, tant intérieurs qu'extérieurs : on les divise en plusieurs classes.

1°. Les altérants, qui, par leur chaleur, mettent les humeurs en agitation; tels sont, le girofle, le poivre, la muscade, la cannelle, le café, les grains d'anis, fenouil, cumin, carvis, &c. 2°. Les rafraîchissants; tels sont, la laitue, le pourpier, la bourrache, la buglose, les quatre semences froides, savoir, la citrouille, courge, melon, concombre : on y peut ajouter celles de pourpier, laitue, endive, chicorée, & ceux qui rafraîchissent le sang, comme l'orge mondé, les émulsions, les bains. 3°. Les émollients, qui sont composés de parties gluantes, comme la mauve, la guimauve, la pariétaire, le lis, le seneçon, la semence de lin. 4°. Les resserrants, qui sont propres à précipiter l'humeur âcre qui cause le flux de ventre; tels sont, le bol, la terre sigillée, les yeux d'écrevisses, le corail, l'ipécacuanha, les tamarins, la rhubarbe : les trois derniers ont encore une vertu purgative. 5°. Les transpiratifs, comme la squine, la salsepareille. 6°. Les apéritifs, comme les racines de gramen, de fraisier, de fougere mâle, d'arrête-bœuf, de chardon rollan. 7°. Ceux qui lâchent le ventre, comme pruneaux, cerises, pommes violettes, fleurs de pêcher. 8°. Ceux qui amollissent doucement, & qui humectent l'âcreté du sang, comme les bouillons au veau, les décoctions de buglose, & autres herbes rafraîchissantes. 9°. Les résolutifs, qui ramollissent les humeurs lorsqu'elles retardent la circulation du sang, comme les farines d'orge, de froment, feves, lentilles, dont on fait les cataplasmes. 10°. Les détergents, qui ont des parties salines, comme l'aigremoine, la bugle, la sanicle, la pervenche, l'aloës, la myrrhe, l'alun. 11°. Les astringents, qui resserrent, comme le vin ferré, l'oxycrat, ou le vinaigre mêlé avec l'eau, &c. 12°. Les purgatifs; ils sont de plusieurs sortes : ceux qui purgent la pituite, sont l'agaric, la coloquinte, les fleurs de pêcher : ceux qui disposent la bile à se détacher, comme la casse, la rhubarbe; ceux qui purgent la mélancolie, comme le séné, la scammonée, l'ellébore, &c. ceux qui purgent toutes sortes d'humeurs, comme la manne, le catholicon : les émétiques ou vomitifs, comme le tartre émétique, l'ipécacuanha, le foie d'antimoine, le vitriol. 13°. Les sudorifiques; tels sont, le gayac, la salsepareille, la squine, les sels volatils. 14°. Les diurétiques, qui raréfient le sang par leurs parties salines, comme le crystal minéral, le vin blanc, les racines de persil, d'ache, de fenouil, d'asperges, d'arrête-bœuf, de fougere mâle. 15°. Les fortifiants ou cordiaux, qui fortifient le cœur, comme la poudre de viperes, la cannelle, les confections d'hyacinthe & d'alkermès, les fleurs de buglose, violettes, œillets, roses; les eaux cordiales de chicorée, d'endive, de buglose, de scarbieuse, de scorsonere, de coquelicot, de chardon bénit, de pissenlit; ceux qui fortifient

le cerveau, comme la bétoine, la giroflée, la fauge, la marjolaine; ceux qui fortifient la poitrine, & qui adoucissent en même-temps, comme le lait de vache & d'ânesse, le tussilage ou pas-d'âne, la réglisse, conserve de guimauve, les dattes, les jujubes, les raisins, les cinq capillaires, la scolopendre; ceux qui levent les obstructions du poumon que cause l'asthme, comme les préparations de soufre, l'aunée, l'iris, les fleurs de benjoin; ceux qui fortifient les yeux, comme l'eau-de-vie, l'eau de fenouil; ou qui les rafraîchissent, comme les eaux de plantain, d'euphraise, la petite consoude, les blancs d'œufs; ou qui dessechent l'humeur qui cause les ulceres de l'œil, comme le sucre candi, le vitriol blanc, le sel de saturne 16°. Les stomachiques & les fermentatifs, propres à dissoudre la matiere visqueuse de l'estomac; tels sont, la cannelle, le poivre blanc en grain, la muscade, l'écorce d'orange, l'anis, le fenouil, la coriandre, les huiles d'absinthe, de coing, de mastic, de muscade, de girofle; ceux qui sont propres à raffermir les fibres relâchés de l'estomac, sont la conserve de roses, la confection d'hyacinthe; ceux qui corrigent l'acide, qui cause la foiblesse de l'estomac, sont les yeux d'écrevisses, le corail préparé. 17°. Ceux qui purifient la masse du sang, sont la chicorée sauvage, le cerfeuil, le houblon, le cresson, la laitue, l'aloës. 18°. Ceux qui levent les obstructions de la rate & des autres visceres; sont la scolopendre, le caprier, la limaille d'acier ou le mars. 19°. Les hystériques, qui abattent les vapeurs de la matrice, sont l'opium préparé, l'esprit de vitriol, l'eau de nitre; ceux qui chassent au-dehors les mauvaises humeurs de cette partie, sont l'huile de succin, l'eau de cannelle, les sucs de rue & de sabine, les trochisques de myrrhe, &c.

RÉMÉRÉ. (Faculté de) C'est un droit que le vendeur d'un héritage se réserve, par une clause expresse, apposée dans le contrat de vente, de rentrer dans ce même héritage vendu, en remboursant à l'Acheteur le prix qu'il a reçu: mais cette faculté se prescrit par trente ans, comme les autres actions personnelles, & quand même elles seroient stipulées à toujours.

REMISES, (les) en matiere de décret, sont des délais de quinze jours, qui s'accordent au poursuivant, criées depuis l'adjudication, sauf quinzaine, pour parvenir à l'adjudication pure & simple du fond, ou droit immobilier, parce que souvent il arrive des incidents qu'il faut faire vuider avant l'adjudication: ces remises contiennent ce qui a été mis dans l'enchere de quarantaine, & ce qui est arrivé depuis; & par ces remises on ordonne que l'adjudication sera remise à quinzaine: on les publie; on les affiche, & on les signifie comme l'adjudication, sauf quinzaine: Il en faut trois pour parvenir à l'adjudication pure & simple, & elles se continuent de quinzaine en quinzaine.

RENARD. (le) Animal sauvage, gros comme un chien ordinaire, qui a les oreilles courtes, la queue longue & le poil roux: il est d'un naturel fort rusé, soit pour attrapper sa proie, soit pour éviter les piéges des Chasseurs, qui doivent faire la guerre à ces animaux; car ils sont grands destructeurs de gi-

bier : on les chasse avec des chiens courants, mais plutôt petits que trop grands, & des levriers qui doivent être hardis pour se lancer dessus & les mordre : on les guête dans les bois, les garennes, les bleds, le long des ruisseaux ; ils se tiennent ordinairement dans les gros halliers & les plus grands forts.

Quand les chiens ont rencontré un renard, on sonne d'un ton grêle, & on crie *harlou mes bellots, harlou, s'en va chiens, s'en va.* Lorsque les chiens sont hors de la voie, on prend les devants, & on les fait secourir par des relais d'autres chiens. Quand, par hazard, il se terre, on le déterre avec des pioches, puis on a un basset qu'on met dans le trou, qui le fait sortir ; ensuite on le poursuit, & on le tue au fusil.

Il y a différents piéges pour prendre les renards ; ceux de fer & à planchette tombante, qu'on trouve chez le Marchands, sont les meilleurs : on doit les tendre sur de la terre qu'on a bêchée, quatre pieds en quarré, & dans un lieu découvert, loin de tout arbre, dans une fosse de douze pouces de profondeur, & de la grandeur du piege, dans laquelle on en fait une plus petite, de la grandeur de la planche, profonde de trois ou quatre pouces ; on enfonce ensuite le ressort, & on recouvre le tout de feuilles : on doit bien éventer le piége, c'est-à-dire, le laisser tremper vingt-quatre heures dans l'eau claire, le frotter de plantes odoriférantes, afin que le renard n'en ait pas le vent : on doit mettre sur cette terre divers morceaux de l'appât. L'appât est de différentes sortes, comme des vuidanges de volaille, de cous de canards, de couenne de lard, de petits oiseaux grillés, &c.

Maniere de les prendre. Cherchez un petit chemin où doit passer un renard : l'ayant découvert, faites une petite fosse d'un ou deux pieds, & de trois doigts de profondeur ; dans le milieu de cette même fosse, faites-y-en une autre, mais plus profonde de trois ou quatre doigts, afin que la planche ou marchette puisse se mouvoir lorsque la bête marchera : cela fait, posez à travers le chemin un piege tel qu'on le vend chez les Marchands ; attachez le bout de la chaîne, avec une corde, à un piquet éloigné du piége de trois ou quatre pieds : couvrez négligemment le tout de feuilles seches, quatre ou cinq pieds autour ; attachez au bout d'une corde un morceau de viande crue, & trainez-la le long de ce chemin & aux environs : ensuite retirez-vous, & revenez le lendemain voir ce qui en sera. On les prend aussi avec des piéges de fer appellés traquenards, que l'on trouve chez les Quinquailliers.

On peut encore les tirer à l'affût, de cette maniere. On est deux tireurs de compagnie ; deux se postent à la rive du bois sur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie, & se poste à cinquante pas de la rive du bois, de maniere que les trois hommes forment un triangle : celui qui tient les poules, les fait crier de temps en temps pour attirer les renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de blesser celui qui fait crier la poule.

Pour tirer le renard à l'affût, on choisit un arbre près d'un

fort où il y ait des renards ; on y attache au pied une poule, & à l'une de ses ailes une ficelle ; on monte sur l'arbre, on s'y cache, on s'y tient en repos quelque temps, puis on tire la ficelle pour faire crier la poule, le renard ou autre bête carnassiere accourt au cri de la poule, & on peut le tirer facilement.

On chasse le blereau de même que le renard.

Les renards sont en rut aux mois de Decembre & Janvier.

La graisse de renard est bonne pour les engelures & les douleurs des nerfs, & ses parties génitales pour la pierre.

RENONCULE, (la) par la vivacité de ses couleurs, & sa figure majestueuse, tient le même rang que l'œillet & la tulipe, parmi les plus belles fleurs d'un parterre. Sa tige est de six à huit pouces ; ses fleurs sont à plusieurs feuilles, disposées en roses, & de différentes couleurs, selon les especes. Les renoncules les plus recherchées sont l'orientale, & celle de Tripoli.

Les semi-doubles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles : elles tiennent le milieu entre les grosses doubles & les simples : elles sont aujourd'hui les plus estimées, à cause de la prodigieuse variété de couleurs qu'une même planche produit ; d'ailleurs la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une année à l'autre : bien plus, les semi-doubles sont fécondes & se produisent de graines, au lieu que les doubles sont stériles.

Les unes & les autres se multiplient de greffes, qui naissent autour des racines dont on les sépare, ou de graines ; mais la premiere voie est la plus sûre & la plus prompte, car souvent les caïeux donnent des fleurs l'année suivante. La terre pour les renoncules doit être une terre meuble, c'est-à-dire, dont la culture soit aisée & la consistance moyenne ; elle doit être grasse, noirâtre & légere, parce que les renoncules regnent l'hiver, & qu'il faut que cette terre soit susceptible des impressions du soleil. Les places qui leur conviennent, ce sont les pieces isolées du parterre, ou les extrémités des plates-bandes, de façon qu'elles ne soient pas étouffées ou appauvries par d'autres plantes. La semence doit être d'un bel œil, ni trop légere, ni ridée, ni piquée de vers.

Culture des Renoncules. On doit semer la graine à la mi-Août, & tout le mois de Septembre. Si c'est dans des pots ou caisses, la semer presque à fleur des bords, & les placer à l'ombre durant quelques jours : si c'est en pleine terre, ce doit être sur une planche, en bon fond, exposée au Levant : après l'avoir bien fouie, il faut unir la surface avec le rateau : on doit semer par un temps doux, & répandre sur la semence trois doigts de la meilleure terre préparée ; étendre de grande paille sur le tout, & arroser largement par-dessus la paille. Les renoncules en pleine terre profitent davantage, dès que le terrein est bon, & qu'elles sont cultivées avec soin : cependant les pots ont une grande commodité, eu égard à l'exposition, par la facilité qu'on a de les transporter où l'on veut : le milieu qu'on peut prendre, c'est de semer dans des pots, & de les enfoncer en terre, de sorte que leur bord soit de niveau avec la terre.

On retire la paille au bout de quinze jours : au reſte, les graines recueillies dans l'année germent plus vîte. Quand elles ont levé, les unes en quinze jours, d'autres en trois ſemaines, on les déplante ; & pour cela on emporte en motte trois pouces de la terre, ſoit des planches, ſoit des pots ou des caiſſes : il faut alors froiſſer les mottes, en cribler la terre, en tirer les pois des renoncules arrêtés ſur le crible, les laiſſer ſécher, les ſerrer dans des boîtes, couvertes d'un lit de ſable très-fin. A la ſeconde année, & quand on veut les replanter, les paſſer avec le ſable ſur un crible ou tamis, & les planter non à claire voie, comme on avoit fait de la graine, mais un à un, & à un pouce de diſtance, dans des ſillons profonds d'un pouce, & les recouvrir de terreau criblé. A la troiſieme année on les replante ; &, comme les pots ont acquis la forme de véritables griffes ou racines, on les eſpaces plus au large, c'eſt-à-dire, à quatre doigts l'un de l'autre, ſur une tracée au cordeau, dont les alignements ſont en forme de grille : on place les griffes à tous les angles que les quarrés ont fermés ; on a ſoin de mêler avec art les diverſes eſpeces, afin de former un émail agréable par la diverſité des couleurs.

Les renoncules qui ont levé & pouſſé leurs fannes, demandent qu'on leur ménage les arroſements, à moins que le mois de Septembre ne ſoit ſec : quand les nuits ſont longues, on arroſe le matin, car l'eau, pendant la nuit, reſteroit ſans effet auprès des racines, faute de chaleur. On doit leur épargner les pluies d'automne, & toutes les pluies froides, qui leur ſont mortelles. Pendant les gelées les couvrir de paillaſſons & de fumier éteint, les placer le long d'un mur, à l'abri des vents, & mettre au-devant quelques planches en forme de toît ; mais le meilleur abri eſt une ſerre bien fermée & point trop humide. Au retour du printemps on les ſort, dès que le temps eſt doux & le ſoleil ſans nuages : il faut poſer les pots, non ſur la terre nue, mais ſur des briques ou pierres, en forme de piedeſtal, & multiplier les arroſements à meſure que le ſoleil ſe fait ſentir : on doit retrancher tous les jets qui diſſiperoient inutilement la ſeve, & garantir du ſoleil brûlant tous les boutons nés ſur la tige du premier : c'eſt le moyen d'avoir de belles fleurs, & arroſer de deux en deux jours pendant la fleuriſon ; faire la guerre aux inſectes qui font des atteintes mortelles à ces fleurs, ſur-tout aux pucerons verds & noirs, aux chenilles de couleur griſâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées, aux vermiſſeaux blancs. Il y a pluſieurs remedes pour les détruire ; & entr'autres de jetter autour des pots une forte décoction d'abſinthe, ou de tabac, ou de coloquinte.

Dès que la renoncule eſt ſur ſon déclin, c'eſt-à-dire, quand toutes les fleurs jauniſſent, on doit la couper par le pied, ſans attendre ſon entier deſſéchement, labourer la terre, l'arroſer, remettre des pots à leur premiere place, afin que les griffes reprennent chair, car il ne faut point déplanter les renoncules avant leur maturité : alors on couche les pots de côté pour les préſerver des pluies trop fortes. On reconnoît à l'entier deſſé-

chement des fleurs, la maturité de la graine ; on la recueille par un beau temps, & on la met en lieu sec : il faut séparer, autant qu'il se peut, les petites griffes de leur mere ; on les trouve autour des maîtres pieds : éplucher & couper soigneusement tout ce que l'on y trouve de corrompu ; les laisser effiorer au grand air ; les mettre ensuite dans des tiroirs ou boîtes en lieu sec, & les remuer de temps en temps. Lorsqu'elles ont reposé un an ou même deux, elles n'en valent que mieux pour être plantées : il faut avoir soin de marquer les renoncules par des étiquettes, qui contiennent leur nom & la date du temps où elles ont été arrachées.

A l'égard des renoncules semi-doubles, on doit employer la même culture qu'aux doubles, si ce n'est qu'il ne faut retrancher aucun bouton, puisque leur beauté consiste dans la quantité de leurs fleurs. *Traité des Œillets, &c.*

RENOUÉE. Plante dont les tiges sont petites & déliées, & rampent à terre : elle croît dans les lieux incultes. Elle est rafraîchissante & vulnéraire : on s'en sert contre le flux de ventre, la dyssenterie, l'hémorragie qu'elle qu'elle soit ; pilée & appliquée sur une partie malade, elle arrête le sang.

RENTES constituées. *Voyez* CONSTITUTION de rente.

RENTE fonciere (la) est une redevance imposée à perpétuité sur un certain héritage, & qui le suit par-tout, en quelques mains qu'il passe. Ces rentes peuvent être crées en plusieurs manieres : la plus ordinaire est le contrat de bail à rente, par lequel on transfere la propriété d'un immeuble, à la charge d'une certaine somme ou d'une certaine quantité de fruits que le Possesseur doit payer tous les ans. Il y a deux especes de rentes foncieres : celles qui sont les premieres après les cens, qu'on appelle gros cens, ou surcens, & les simples rentes foncieres. Les premieres ne peuvent être réservées que par un Seigneur de Fief, qui, en baillant quelques héritages à titre de cens, se réserve, outre les cens, une rente plus forte en grains ou en argent ; les secondes, sont celles qui sont imposées par le Propriétaire qui n'est point Seigneur, dans l'aliénation de son héritage ; mais cette aliénation se peut faire de trois manieres. 1°. Lorsqu'on aliene son héritage à la charge d'une rente purement & simplement, c'est une véritable rente fonciere non rachetable, & dont l'héritage demeure chargé à perpétuité. 2°. On peut l'aliéner à la charge d'une rente rachetable, moyennant une certaine somme, & c'est alors une véritable rente fonciere, mais qui est rachetable, & alors la faculté de rachat se prescrit par trente ans. 3°. On peut l'aliéner moyennant une certaine somme, pour raison de laquelle l'Acquéreur constitue une rente, & alors cette rente n'est pas fonciere, mais constituée, & par conséquent rachetable à perpétuité ; car dans ce dernier contrat, les Parties ont commencé par une véritable vente, & ont ensuite converti le prix de la vente en un contrat de constitution.

Il faut encore observer que, comme la rente fonciere suit l'héritage en quelques mains qu'il passe, le Preneur qui a consenti

à la création de la rente, venant à aliéner l'héritage, n'est plus tenu que des arrérages échus avant l'aliénation.

Un Econome éclairé ne doit point charger son bien de rentes foncieres. Par la rente fonciere on entend une rente fonciere simple, qui est une redevance en argent ou en grains, ou en autre espece, assise sur des maisons ou des fonds de terre, & qui est inamortissable de sa nature. Ces sortes de rentes sont nuisibles aux biens fonds, & elles font du tort aux Cultivateurs ou aux Propriétaires, parce que ce sont des charges réelles qui suivent toujours le fonds, & que le Créancier, à qui elles sont dues, peut s'adresser à tel Détenteur que bon lui semble, soit que le fonds rapporte, soit qu'il ne rapporte pas. 2°. Parce que celui qui en charge son fonds, ne peut prévoir que les charges de l'Etat pourront augmenter, & que le revenu des fonds ne suffira plus pour payer les anciennes redevances, acquitter les impositions, & faire subsister le Cultivateur. Bien plus, il ne considere pas que dans la répartition des impositions qui ont lieu, on n'a aucun égard à ces charges : ensorte que deux fonds d'égal revenu, dont l'un ne doit rien, & l'autre doit considérablement, s'imposant sur le même pied, la différence qui en résulte pour les deux Cultivateurs, c'est que l'un se soutient, & l'autre est nécessairement ruiné. Alors le fonds reste en friche, parce que personne ne veut d'un fonds chargé d'une rente qui absorbe souvent la principale partie de la récolte. *Journ. économ. Avril* 1758.

RENTES créées par le Roi, ce sont celles qui sont assignées sur les Tailles, Gabelles, Aides, Entrées, Décimes & Clergé, ou sur les Dons gratuits : toutes ces rentes sont dans le commerce, & se peuvent vendre ; mais pour les acquérir sûrement, il faut prendre en grande Chancellerie des Lettres de ratification, à l'effet de purger les hypotheques, que l'Auteur de ces rentes auroit pu avoir constituées sur icelles ; & si, avant que lesdites Lettres soient scellées, il ne se trouve point d'oppositions au Sceau, les rentes sont purgées de toute hypotheque.

RÉPARATIONS de bâtiments. Il y en a de trois sortes, les grosses, les viageres & les menues. 1°. Les grosses sont celles des gros murs, des escaliers, des cheminées, des poutres, des voûtes, des couvertures entieres : ces sortes de réparations sont toujours à la charge du Propriétaire, & jamais de l'Usufruitier. 2°. Les viageres, lesquelles se font pour entretenir la maison en bon état, sont entr'autres, de mettre des gouttieres neuves en la place des vieilles, de faire vuider les lieux & latrines, de réparer les âtres, les trous des planchers & escaliers, & autres qui ne sont pas essentielles à l'édifice : elles sont à la charge de l'Usufruitier. 3°. les menues, & qui regardent l'état actuel de la maison, sont, par exemple, le raccommodage des serrures, le remplacement des vitres cassées, des clefs des portes, des carreaux, quand il ne s'agit point de recarreler entiérement une chambre, & autres semblables ; elles sont pareillement à la charge de l'Usufruitier, & quelquefois même du Locataire.

RESCISION. Lettre de Rescision pour être restitué en en-

tier. Ce sont des Lettres de Chancellerie, par lesquelles le Roi casse & annulle les Actes ou Contrats par lesquels on se trouve lésé. Sa Majesté n'entre point dans l'examen de l'exposé de ces Lettres, elle les adresse à des Juges pour qu'ils en décident ; ainsi elles n'ont d'effet que lorsqu'elles sont entérinées, & elles ne le sont qu'au cas que les causes pour lesquelles elles ont été obtenues, se trouvent véritables : alors elles operent la restitution en entier ; &, en cassant l'Acte ou Contrat dont il s'agit, elles remettent les Parties au même état qu'elles étoient auparavant : par-là, on voit que la restitution en entier, est l'effet de la rescision. Cependant quand un Contrat est nul, d'une nullité d'ordonnance ou de coutume, il ne faut pas des Lettres de rescision : telle est, par exemple, l'obligation qu'une femme auroit passée en Pays coutumier, sans être autorisée de son mari.

Les causes ordinaires pour obtenir la restitution en entier, sont le dol, la crainte, la violence, la minorité, la lésion d'outre-moitié de juste prix, ou du tiers ou quart dans les partages : il y a aussi des causes qui sont laissées à la prudence du Juge. Une des plus fréquentes causes est le dol personnel de celui avec qui on a contracté : si mon cohéritier, par exemple, a fait faire en mon absence un inventaire frauduleux des biens de la succession, afin de m'induire à y renoncer, lorsque la fraude sera découverte, je pourrai être restitué contre ma renonciation : la minorité est encore un moyen de restitution, quand elle est accompagnée de lésion, c'est-à-dire, de perte ; car le Mineur n'est pas restitué, comme Mineur seulement, mais comme ayant été lésé : ainsi lorsqu'un Mineur n'a fait que ce qu'il devoit faire, & ce que tout homme de bon sens auroit fait, il ne doit pas être restitué, quoique dans la suite les hasards & les cas fortuits lui aient causé quelque perte. 2°. Dès que le mineur a approuvé en majorité ce qu'il avoit fait en minorité, il ne peut plus être restitué, à moins qu'il n'y ait dol personnel de la part de celui avec qui il a contracté. 3°. La restitution du Mineur ne peut profiter au Majeur qu'en certain cas ; comme quand il s'agit d'une chose qui est indivisible de sa nature, & qui est possédée par indivis, par un Mineur & un Majeur. 4°. La restitution en entier a encore lieu quand il y a lésion d'outre-moitié de juste prix : par exemple, si une maison valoit vingt mille livres, & qu'elle ait été vendue pour neuf mille ; mais en ce cas l'Acquéreur a le choix de suppléer le juste prix, ou de rendre la maison ; mais pour estimer s'il y a lésion, on doit se régler sur ce que la maison valoit au temps du contrat : cette restitution n'est accordée qu'au Vendeur, & nullement à l'Acquéreur, quel que lésion qu'il souffre, à moins qu'il ne soit Mineur, ou qu'il n'y ait dol personnel de la part du Vendeur, parce que rien n'oblige d'acheter trop cher. 5°. Elle n'a point lieu en matiere de meubles, non plus qu'en matiere de vente, de droits successifs, qui sont souvent très-incertains. 6°. On n'a point d'égard non plus à la lésion, lorsqu'un immeuble a été vendu par décret forcé, parce que l'adjudication a été faite par autorité de Justice.

A l'égard de la crainte ou violence dont on a parlé ci-dessus, & qui peuvent donner lieu à la restitution en entier, ces causes ont lieu lorsqu'un homme a été contraint de faire quelque chose par force, & par les menaces d'un autre qui avoit le pouvoir de les exécuter, pourvu que la menace soit assez forte pour intimider un homme ferme & constant, & qu'il y ait eu des protestations faites pardevant Notaire, d'abord après l'Acte passé : au reste, les Lettres de Rescision doivent être obtenues dans les dix ans, à compter du jour que l'Acte a été passé ; mais à l'égard des Mineurs, les dix ans ne courent que du jour de leur majorité.

RÉSERVOIR d'eau. Pour en faire un bien solide, il faut creuser la terre sur un bon fond & un peu uni, faire le creux en talus, & diriger la pente du côté de la conduite, enduire le fond & les côtés de terre glaise bien pétrie avec les pieds, de l'épaisseur de quinze à dix-huit pouces, avec un lit de sable par-dessus, mettre également de la glaise sur les côtés, revêtir le tout d'un mur de maçonnerie, & faire une couverture solide au-dessus du réservoir. Les réservoirs doivent être le plus près du jardin qu'il est possible.

RÉTENTION D'URINE. Pilez des cloportes avec du vin blanc, & buvez de ce vin.

Autre Remede. Lavez dix ou douze plantes entieres de corne de cerf sauvage, appellée *nasturtium verrucosum* : essuyez-les, pilez-les bien dans un mortier, laissez-les tremper deux bonnes heures dans un verre de vin blanc ; passez le tout par un linge avec expression, & buvez la colature : ce remede fait uriner, & sortir la pierre & la gravelle : ou mêlez demi verre de jus d'ortie avec autant de vin blanc, & avalez le tout à jeun.

Appliquez sur la région de la vessie, du cresson de fontaine pilé.

Autre Remede. Prenez des feuilles de pariétaire, deux poignées ; une poignée de fleur de camomille ; faites bouillir le tout dans du lait en consistance de cataplasme ; puis ajoutez-y deux ou trois oignons cuits sous la cendre, & une once d'huile de scorpion. Vous l'appliquerez sur la région de la vessie. *Eph. d'All.*

RETOUR, (droit de) ou de RÉVERSION, est un droit, en vertu duquel les immeubles, donnés par les Ascendants à leurs Descendants (légitimes) retournent aux Donateurs, lorsque les enfants donataires décedent sans enfants : ce droit ne s'étend pas au-delà des oncles & des tantes. Ce droit est reçu, tant dans le Pays coutumier, que dans le Pays du Droit écrit, mais avec quelques différences. Dans le Pays du Droit écrit, les choses données retournent au Donateur, sans charge de dettes & sans hypotheques ; car les Donataires n'en peuvent pas disposer au préjudice de la Reversion : dans le Pays coutumier, le Donataire est propriétaire des biens donnés ; ainsi il peut les aliéner ou hypothéquer entre-vifs ; &, s'il en disposoit par Acte de derniere volonté, la disposition ne feroit valable que pour le quint, & les quatre quints retourneroient au Donateur. Dans l'un & l'autre Pays, pour que le droit de Retour ait lieu, il faut que le Donataire décede sans enfants avant le Donateur. Ce Retour

n'a lieu qu'au profit du Donateur, l'aïeul n'en peut jouir : il n'a pas lieu pour les meubles en Pays coutumier, à moins qu'ils ne se trouvent en nature lors du décès du Donataire ; mais en Pays du Droit écrit, les choses mobiliaires, comme une somme de deniers, & celles qui sont données en dot, sont sujettes au droit de Retour.

RETRAIT LIGNAGER (le) est un droit établi en Pays coutumier, pour conserver dans les familles les propres, & en vertu duquel un parent du côté & ligne, dont est venu au Vendeur un héritage vendu, peut le retirer des mains de l'Acquéreur, en intentant l'action en Retrait dans l'an & jour, à compter du jour de l'insinuation du Contrat ; & ce temps passé, les Lignagers ne sont plus recevables a demander le Retrait. L'action en Retrait doit être intentée devant le Juge de l'Acquéreur. 1°. Ce Retrait n'a lieu qu'en cas de vente volontaire d'un héritage, faite à un étranger de la ligne ; ou en cas d'acte équipollent à la vente, comme s'il est donné en paiement d'une somme due, il faut que l'héritage soit un propre en la personne du Vendeur. 2°. Il a encore lieu en adjudication par decret forcé. 3°. En échange d'héritage contre meubles. Il n'y a que les véritables propres qui soient sujets au Retrait lignager. Or en cette matiere, un véritable propre est un immeuble, comme maison, héritages, rentes foncieres, échus par succession directe, ou collatérale, ou par donation en ligne directe : les immeubles qui ne le sont que par fiction, comme les offices venaux, les rentes constituées à prix d'argent, les rentes foncieres rachetables, ne sont point sujets au Retrait, non plus que les choses mobiliaires.

Pour exercer le Retrait, il faut être parent lignager du Vendeur ; il n'importe en quel degré que ce soit : un lignager ne peut céder ce droit à un Etranger de la ligne, ni lui prêter son nom. Tout est de rigueur dans l'action en Retrait ; la moindre formalité omise fait décheoir le retrayant de sa demande. Les pricipales sont que le retrayant fasse à l'acquéreur offre de bourse, deniers, loyaux-coûts, & à parfaire dans l'exploit d'ajournement, & dans chaque journée de la cause principale, jusqu'a contestation en cause inclusivement. On est dispensé des formalités des offres, en faisant les consignations dès le commencement de l'instance, par ordonnance du Juge : le retrayant, auquel l'héritage est adjugé, doit payer & rembourser l'acheteur du prix entier qu'il a payé au vendeur porté par le contrat, & tous les frais & dépenses pour l'acquisition de l'héritage.

RETRAIT FÉODAL (le) est un droit du Seigneur de Fief : c'est une faculté qu'il a de prendre & de retenir, par puissance de Fief, le Fief tenu & mouvant de lui, lorsqu'il est vendu par son Vassai ; ce qu'il fait, en remboursant l'Acquéreur du prix & loyaux-coûts, dans quarante jours après qu'on lui a notifié la vente, exhibé les contrats, & baillé copie d'iceux : dans l'usage même, le Seigneur peut céder ce droit à un tiers, à moins qu'il n'y en ait une prohibition expresse dans la Coutume. La notification

doit être faite au Propriétaire, à sa personne, ou à son domicile, ou au principal manoir du Fief; car c'est le lieu où les significations des actes concernant les Fiefs se font, parce qu'il est réputé le domicile du Seigneur féodal. Le Seigneur, qui exerce le Retrait, doit rembourser à l'Acquéreur le prix entier de la vente, quoiqu'il n'en ait payé qu'une partie, & fait un contrat de constitution pour l'autre.

RHUBARBE. Racine médicinale, grosse & jaune: elle nous vient de Perse & de la Chine: c'est le purgatif le plus en usage: la bonne doit être en morceaux qui ne soient point trop durs, ni trop pesants, de couleur jaunâtre, & d'un goût amer: son usage est pour nettoyer & fortifier l'estomac: elle est bonne contre le mal hypocondriaque, les affections du foie, la bille jaune & la jaunisse. La dose est demi-dragme à une dragme, & en infusion jusqu'à demi-once.

RHUMATISME. Douleur vague, provenant de mauvaises humeurs, & qui se fait sentir, tantôt dans une partie, tantôt dans une autre.

Remede. Dans ceux qui viennent de froideur, & qui sont longs & obstinés, il faut réitérer plusieurs fois les purgations, soit avec de la manne, ou du sirop de roses, ou des pilules d'agaric, ou d'aloës. On peut encore faire le remede suivant: prenez une racine de bryonne, ou coulevrée, broyée ou coupée en rouelles minces; faites-la bouillir en huile d'olive, jusqu'à ce qu'elle soit toute seche; retirez les morceaux de racine avec une écumoire, ou passez le tout au travers d'un linge; frottez chaudement la partie avec cette huile, après l'avoir frottée devant le feu avec un linge chaud pour ouvrir les pores, & enveloppez-la d'une serviette bien chaude, réitérez jusqu'à guérison.

Ou pilez une bonne quantité de raves ou raiforts: étant en pâte, appliquez-en sous la plante des pieds du malade, depuis le talon jusqu'au bout des doigts; enveloppez-les bien, & couvrez le malade, qui doit s'être couché bien chaudement auparavant. Ce remede provoque une sueur copieuse.

RHUMATISME & débilité de nerfs. Remede. Prenez des fleurs de passe-roses, appellées *bourdons*, séchées à l'ombre, deux pincées: mettez-les infuser dans un plat de terre vernissé, avec du bon vin rouge, qui les surnage d'un demi-doigt; laissez-les évaporer sur les cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il reste peu de vin; bassinez-en chaudement la partie malade, & étendez-en le marc sur une compresse que l'on appliquera sur l'endroit affecté, réitérant ce remede deux fois le jour.

Autre Remede. Prenez de l'huile de vers de terre, trois onces; de l'esprit-de-vin camphré, une once, c'est-à-dire, que l'on fait fondre un demi-gros de camphre; de l'huile de térébenthine, une demi-once, de l'esprit de sel ammoniac, un gros: mêlez le tout pour un liniment contre toutes sortes de rhumatismes, même la paralysie & la sciatique.

On doit faire l'onction devant le feu, & frotter avant la partie avec un linge sec, & la réitérer.

Autre

Autre. Prenez de l'antimoine crud, & du sucre blanc pulvérisé, de chacun douze grains; mêlez le tout, pour prendre deux fois le jour, pendant quelque-temps. *Eph. d'Allem.*

Remede pour les rhumatismes, & dont l'inventeur assure, pour avoir vu plusieurs heureux succès. Voici la recette. Prenez une livre de vieux oing, & un litron d'avoine noire; pêtrissez bien le tout ensemble; formez-en une espece de gâteau, que vous étendrez sur une feuille de papier gris; ensuite roulez le gâteau & la feuille de papier gris, en forme de saucisson; attachez-le avec un fil de fer, & suspendez-le au-dessus d'une espece de léchefrite, dont le fond soit percé de petits trous, comme une passoire, & mettez au-dessous un vase ou léchefrite ordinaire: cela fait, mettez le feu au saucisson, le tout brûlera ensemble, papier & graisse; la partie de graisse qui en découle, est le remede en question: la léchefrite percée est destinée à recevoir tout ce qui tombe du saucisson, le charbon aussi-bien que la graisse; il n'y aura que la graisse qui tombera dans la seconde: il faut mettre ces deux léchefrites à une distance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniere, car tout brûleroit: on trouve au fond du dernier vaisseau deux ou trois onces de graisse noire, dont on frotte, de temps à autre, la partie malade, & on l'enveloppe d'un papier brouillard, imbibé de cette graisse.

RHUME, & 1°. Rhume de cerveau, (le) est une humeur qui engorge les glandes du nez, & qui produit un écoulement des eaux du cerveau, si abondant, qu'on éternue, & qu'on se mouche très-fréquemment: elle est produite par un air froid qui s'est insinué dans des parties dont les pores étoient ouverts.

Remede. Garder la chambre, se tenir bien chaudement, se bien couvrir la tête, & respirer du sucre brûlé sur une pelle rouge, pour faire passer l'enchifrenement.

2°. RHUME de poitrine (le) est causé par la même humeur, lorsqu'elle séjourne dans les glandes de la trachée artere, & qu'elle pénetre dans le poumon: il se fait connoître par la toux seche dans les commencements, & qui reste telle jusqu'à ce que l'humeur s'évacue par les crachats. Dans cet intervalle on peut éprouver un grand dégoût, une pesanteur de tête, & avoir même de la fievre; tousser violemment & sans cesse.

Remede. Se tenir bien chaudement, prendre un lavement rafraîchissant & purgatif; si l'on sent une plénitude, & qu'il y ait gonflement dans les vaisseaux, se faire saigner, & même une seconde fois, s'il y a oppression & douleur de côté; rien n'est plus utile pour abréger & détourner les suites: prendre quelques bouillons rafraîchissants, faits avec une livre de rouelle de veau, quelques navets & petits oignons blancs, une demi-poignée d'orge mondé, & un peu de sucre; le tout bouilli dans trois chopines d'eau, réduites à la moitié, pour en composer trois bouillons: user pour boisson, d'une tisane faite avec du chiendent & des pommes de reinettes, ou avec des racines de guimauve, deux pincées de fleurs de coquelicot, & une cuillerée de miel de Narbonne: laisser fondre dans la bouche des tablettes de guimauve

pour faciliter l'expectoration ; n'user que des aliments doux, humectants, faciles à digérer ; ne point faire maigre, éviter tout ce qui est aigre, crud, indigeste, ou de haut goût.

Si la toux empêche de dormir, prendre en se couchant, & deux heures après le souper, qui doit être très-léger, depuis un scrupule, jusqu'à un demi-gros de bonne thériaque, enveloppée dans du pain à chanter, & un verre de tisane chaude par-dessus : ou bien s'il y a une grande acrimonie dans les crachats, prendre une décoction faite avec deux gros d'écorce de tête de pavot blanc, coupée par morceaux, une douzaine & demie de pistaches récentes, un gros de semence de pavot blanc ; on y ajoute deux gros de sucre candi en poudre, le tout pilé & réduit à demi-septier, & dont on fait deux prises ; &, si ce remede ne soulage point, prendre à la place un scrupule ou demi-gros de *diascordium*.

Lorsque le rhume est diminué, se purger avec deux onces & demie de manne, & une once de casse mondée.

RHUME d'estomac. *Voyez* COQUELUCHE, TOUX seche, ENROUEMENT.

Remede simple contre le rhume coulant par le nez. Recevez par le nez & par la bouche, la fumée de poivre en poudre, ou celle de vinaigre, ou de l'encens & d'ambre jaune, jettés sur une pelle à feu chaude, & on sera désenrhumé promptement. Ou tenez dans la bouche fermée, de l'eau-de-vie.

RHUME causant l'enrouement. Remede. Prenez deux ou trois gousses d'ail pelées, pilez-les avec de la graisse de porc fondue, en forme d'ongent : frottez-en vos pieds, le soir en vous couchant, après les avoir chauffés, & enveloppés de linges chauds.

Prenez une tassée d'eau-de-vie, la moitié d'une muscade rapée, & gros comme un œuf de poule de sucre, que vous pulvériserez ; mettez le tout dans une bouteille de verre ; battez-le bien ensemble, & l'avalez en trois ou quatre soirs, en vous couchant.

Ou bien, versez une pinte d'eau dans un pot de terre, mettez-y six feuilles de chou rouge, hachées menu, avec un bon morceau de beurre frais : faites bouillir le tout jusqu'à ce que le jus soit réduit à moitié, & retirez-le après avoir exprimé, avec une cuiller, le suc des choux ; mettez sur le tout une once de sucre : prenez de cette liqueur deux ou trois matins à jeun.

RIDEAUX. On appelle ainsi, à la campagne, des langues de terre escarpées, ou en pente, qui se trouvent quelquefois entre deux pieces voisines : dans ce cas, les anciennes Coutumes veulent que celui qui a le terrein du bas du rideau, ait le reste du rideau : quand on en peut disposer, on doit en employer le terrein en arbres fruitiers, ne fût-ce que pour empêcher l'éboulement des terres du rideau lorsqu'il borde quelque chemin.

RIDES du visage. Remede pour les ôter. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi-once de mucilage, de semence de coings, six gros de céruse, une demi-dragme de borax, autant de sel gemme ; remuez le tout ensemble quelque espace de temps, dans un petit plat de terre avec une spatule, & frottez-vous-en le visage.

Ou, prenez de l'huile de myrrhe ; & le soir, en vous mettant au lit, graissez-vous-en le visage, le couvrant d'une toile cirée.

RIS DE VEAU, (Ragoût de) est un morceau délicat qui tient à la gorge de cet animal. Lavez bien vos ris de veau ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche, de-là sur un linge ; essuyez-les pour les détacher, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, fines herbes, sel, poivre, mousserons, tranches de truffes : passez le tout sur le fourneau, mouillez-les de jus ; laissez-les cuire à petit feu ; après dégraissez-les, & liez-les d'un coulis de veau. Ce ragoût sert pour garnir toutes sortes d'entrées à la braise.

RIVIERES. Tout le monde sait, ou doit savoir que les rivieres navigables appartiennent au Roi, & que celles qui ne le sont pas appartiennent aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On prétend aussi qu'une petite riviere ou ruisseau peut appartenir à un Particulier, lorsqu'elle a sa source & son cours dans ses Terres, ou bien qu'elle est à lui par une possession immémoriale. Un Seigneur a droit de saigner la riviere qui passe dans son fief, pour arroser ses prairies, pourvu que cela se fasse sans porter un grand préjudice à ses voisins : on tient même que les Particuliers peuvent prescrire le droit d'arroser leurs prairies par une possession immémoriale. Mais personne n'a droit de retenir ou de détourner l'ancien cours des eaux publiques.

Débordement des Rivieres. Moyen d'assurer les terres qui sont sujettes à être submergées par le débordement des rivieres.

Voyez d'abord ce qui a été dit à l'occasion des terres submergées par les hautes marées, à l'Article TERRES marécageuses.

Les digues doivent être faites à-peu-près de même que celles qui se font contre les efforts de la mer, si ce n'est qu'il n'est pas nécessaire qu'elles soient aussi fortes, parce qu'il arrive souvent que la mer bat en plein sur la digue qu'on a faite, au lieu que la riviere ne la heurte qu'en glissant, & que son mouvement en avant diminue la pression qui se fait sur les côtés. Cependant il y a toujours une regle essentielle à observer ; c'est que l'épaisseur de la digue doit toujours être proportionnée à l'élévation qu'on a à craindre de l'eau, & c'est sur cette épaisseur qu'on doit régler la hauteur. Comme la crue des eaux ne sauroit être déterminée, comme l'est celle des marées, le plus sûr est de se déterminer contre les plus hautes eaux qu'on ait à craindre. Cela posé, la digue doit être d'un pied plus haute : ainsi, comme les plus hautes eaux ne montent pas à plus de trois pieds de hauteur perpendiculaire ; au-dessus du niveau de la terre que l'on veut assurer contr'elle, il n'y a qu'à prendre pour la digue une hauteur de quatre pieds.

Or, pour la construction d'une digue de quatre pieds, la largeur de la base doit être de six, & le côté qui fait face à l'eau, & qui est la pente la plus longue, doit être de dix : à l'égard de la pente en dedans, c'est-à-dire du côté de la tranchée, elle doit être de six pieds, la tranchée elle-même doit avoir cinq pieds de profondeur ; & la base de la digue, de ce même côté, doit être à

la distance d'un pied & demi de la tranchée, & le haut de la digue un pied & demi de large.

On doit encore avoir égard à la distance de la riviere, car la rapidité avec laquelle l'eau descend des terreins élevés, après les grandes pluies, est si grande, qu'elle franchit toutes les digues, à moins qu'on ne lui laissât un certain espace, qui ait beaucoup de pente, car la grande sûreté des digues est le libre cours des eaux entr'elles; & le terrein qui est entre la digue & la riviere, n'est pas perdu pour cela, car le sédiment que les eaux laissent après elles, est toujours un engrais excellent pour le terrein qu'elles ont occupé: & en effet, il produit une grande quantité d'herbages, qui sont fort bons pour engraisser le bétail. De plus, comme les terres sont séparées l'une de l'autre par des fossés, lesquels sont toujours humides, on peut planter utilement des arbres aquatiques sur les bords, comme osiers, saules, peupliers.

Il n'y a jamais d'inconvénient à faire une digue un peu plus haute qu'elle ne doit être. Au reste, la dépense n'est pas si forte qu'on pourroit se l'imaginer, quoique tout ce travail se fasse à force de bras, parce qu'ordinairement dans ces endroits-là, le terrein se coupe aussi facilement que de la terre de jardin. On doit encore observer qu'on n'est pas le maître de rehausser une digue quand une fois elle est faite, parce que toutes les parties d'une digue doivent être proportionnelles, & la base doit être égal à la hauteur, ou bien elle ne vaudroit rien. C'est la pente graduelle des côtés de la digue qui l'assure contre les efforts de l'eau: or, cette pente seroit perdue dès qu'on voudroit ajouter plus de hauteur quand l'ouvrage est fini; car ce nouvel ouvrage ne faisant pas corps avec le reste, les eaux le détruiroient bientôt.

La saison la plus commode pour faire des digues, est vers le commencement de l'été, parce que c'est le temps où l'on peut plus facilement avoir des Ouvriers: d'ailleurs, la graine de foin, semée sur le talus, prendra bientôt racine dans cette saison; & la terre qui doit être travaillée, se creusera aisément, & se liera fort bien, à cause d'un reste d'humidité qu'elle a encore. Si le terrein est fort humide & doux, il vaut mieux mettre une plus grande distance entre la digue & le bord de la tranchée, parce que, si le poids de la digue crevoit le bord de la tranchée, il seroit à craindre que la digue elle-même ne s'écroulât. La profondeur de la pente est un préservatif contre ce danger, car plus la pente est graduelle, moins la force de l'eau est grande; &, si on ajoute à cela la distance du fond même du talus d'avec le fond de la tranchée, la digue aura toute la sûreté nécessaire. *Extr. des Journ. d'Anglet.* 1761.

RIZ. Plante dont la graine est fort connue, & dont on se sert pour aliment, & souvent même pour remede. Le riz vient sur un tuyau de la hauteur de deux pieds, mais plus noueux que celui du bled: ses feuilles ressemblent à celles du poireau; le grain est enfermé dans l'épi. Le bon riz doit être net, bien nourri, dur, blanc: il adoucit & épaissit les humeurs, il est bon aux pulmoniques & aux hétiques; sa farine peut faire d'assez bon pain.

Maniere de l'apprêter en maigre. 1°. Lavez-le trois ou quatre fois dans l'eau tiede, & frottez-le fort dans vos mains. 2°. Faites-le cuire à petit feu, pendant trois heures, dans un bouillon maigre, qui doit être fait avec panais, carottes, choux, oignons, navets, modérément de tout : ajoutez-y un morceau de beurre ; assaisonnez votre riz, & faites qu'il ne soit ni trop clair, ni trop épais.

Le riz au lait se fait ainsi : lavez votre riz, faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec un peu d'eau, pour le faire crever : mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud, jusqu'à ce qu'il soit cuit ; assaisonnez-le de sel & de sucre.

Crême de riz. Broyez dans un mortier deux ou trois onces de riz ; faites cuire cette farine broyée dans une pinte d'eau jusqu'à consistance de bouillie. Passez cette bouillie par une étamine avec forte expression ; mettez-la dans un pot de faïance : quand vous voulez donner un bouillon au malade, mêlez-y une ou deux cuillerées de cette crême.

Méthode de préparer le riz, pour en avoir toujours de tout prêt à employer, soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du riz dans un sac de toile, que vous coudrez ensuite : faites-le crever & cuire dans l'eau ; laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le sac, & étendez le riz sur une nappe blanche pour le faire sécher. Lorsqu'il est bien sec, retirez-le, & serrez-le ; il se conservera long-temps. Pour en user dans le moment, il suffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, & d'en mettre dedans ce qu'on jugera a propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart-d'heure.

On peut employer le bled de Turquie de la même maniere que l'on vient de dire à l'égard du riz.

Maniere de faire du pain de farine de riz. 1°. On doit réduire le riz en farine, ce qui se fait par le moyen d'un moulin : si on n'en a point, il faut jetter le riz en grain dans une marmite ou chaudiere remplie d'eau presque bouillante, puis retirer le vaisseau de dessus le feu, laisser tremper le riz du soir au matin ; le riz étant tombé au fond, on jette l'eau qui surnage, on le met égoutter sur une table disposée en pente : lorsqu'il est sec on le pile, & on le réduit en farine, que l'on passe par un tamis fin.

2°. On met de cette farine la quantité qu'on juge à propos dans une huche ou pêtrin : en même-temps on fait chauffer de l'eau à proportion dans une chaudiere, & on y jette quatre jointées de riz en grain, que l'on fait bouillir & crever. Lorsque cette matiere est un peu refroidie, on la verse sur la farine, & on pêtrit le tout ensemble, en y ajoutant du sel & du levain : on le couvre ensuite de linges chauds, & on laisse lever la pâte. Cette pâte en fermentant, devient liquide comme de la bouillie : pendant qu'elle leve, on doit faire chauffer le four ; &, lorsqu'il est au point de chaleur nécessaire, on prend une casserole étamée, emmanchée dans une perche assez longue pour atteindre au fond du four : on met un peu d'eau dans cette casserole, puis on la remplit de pâte ; on la couvre de feuilles de chou, ou autres gran-

des feuilles : on l'enfourne ; & , lorsqu'elle est à la place où l'on veut mettre le pain, on la renverse promptement. La chaleur du four saisit la pâte , l'empêche de s'étendre , & lui conserve la forme que la casserole lui a donnée. Ce pain sort du four aussi jaune que les pâtisseries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf : ce pain est de fort bon goût , à moins qu'il ne devienne rassis.

Moyen qu'on propose aux Seigneurs des terres ou Possesseurs de gros Domaines, pour soulager les pauvres de la campagne dans une disette. Ce moyen consiste à pouvoir faire de la soupe au riz pour cinquante personnes : les enfants de huit ans & au-dessous, compris deux pour une : en voici la recette.

Ayez un chauderon de cuivre contenant trente-neuf à quarante pintes, mesure de Paris ; s'il est plus grand, c'est encore mieux, crainte que le bouillonnement ne lui fasse contracter l'odeur de la fumée : versez-y neuf pintes d'eau, & jettez-y six livres de riz bien lavé , quand elle sera chaude. Faites cuire ce riz lentement, & remuez-le sans cesse, pour empêcher qu'il ne s'attache au fond. A mesure qu'il crevera & qu'il s'épaissira, versez-y dix-neuf pintes d'eau chaude , mais par intervalle , & de deux en deux heures : cela fait, laissez le riz sur le feu pendant deux autres heures, & remuez-le sans cesse. Le riz creve & revient sur le feu dans l'espace d'une heure : lorsqu'il est bien cuit & revenu, mettez-y six pintes de lait, mais point trop vieux, car il tourneroit; ajoutez-y trois quarterons de sel, remuez-le tout pendant une demi-heure sans interruption. Après cet espace de temps, ôtez le chauderon de dessus le feu, & peu après mettez-y six livres de pain blanc un peu rassis, & non du pain bis, car il aigrit le riz : faites-le couper dès la veille en soupe très-mince, & mêlez-le avec le riz, de maniere qu'il aille jusqu'au fond & s'imbibe bien du tout.

A l'égard de la distribution, on doit la faire faire sur le champ pour trouver les cinquante portions. Chaque portion pourra être de deux cuillerées, chaque cuillerée étant d'un quart de pinte, & d'une cuillerée seulement pour les enfants de huit ans & au-dessous, le tout néanmoins à la prudence du Distributeur : en distribuant le riz, ayez soin qu'on le remue avec la cuiller, & qu'on prenne au fond du chauderon.

2°. On doit faire avertir ceux qui ne mangent point leur portion sur le champ, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir. On peut augmenter ou diminuer les doses des choses, suivant le nombre des personnes. Au reste, il y a un avantage à ne se servir que d'une seule chaudiere dès qu'on peut en avoir d'assez grande. Il faut encore observer qu'en quelques endroits, on peut se servir de beurre au lieu de lait : une demi-livre de beurre tient lieu de six pintes de lait, & les vingt-huit pintes d'eau, mesure de Paris, reviennent à vingt-quatre pintes, mesure d'Orléans.

Cette méthode a été exécutuée en 1752, par les ordres & les intentions de M. le Duc d'Orléans, & par un effet de sa grande charité pour les Pauvres de son apanage, lors de la disette qui

désola l'Orléanois la même année. On a calculé qu'en se procurant du riz au prix coûtant, le tout ne revenoit qu'à 3 liv. 6 f. ce qui revient à 15 ou 16 deniers par tête, à mettre les six liv. de riz à 1 livre 4 sols, les six livres de pain à dix-huit sols, les six pintes de lait à douze sols, trois quarterons de sel à huit sols, & le bois quatre sols.

Cette même méthode peut servir d'exemple pour économiser la distribution des secours que des personnes charitables voudroient donner dans un temps de disette & de cherté de grains.

Recette pour faire de la bouillie pour les enfants à la mamelle dans les mêmes circonstances.

On doit pour cela faire moudre une partie du riz; ensuite on fait la bouillie avec un demi-septier de lait, un demi-setier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de riz. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le sel; faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légere au fond du poëlon; l'ôter ensuite de dessus la flamme, & le mettre un quart-d'heure ou environ sur la cendre rouge: on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme, jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte qui est au fond du poëlon, est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois pour la nourture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de riz seul est un peu trop pesante, deux livres peuvent suffire en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Autre méthode de préparer le Riz pour nourrir trente personnes pendant un jour entier.

Prenez cinq livres de riz, nettoyez bien ce riz à trois différentes fois dans l'eau tiede: mettez-le dans une chaudiere avec vingt pintes d'eau, & une quantité proportionnée de sel: faites bouillir le tout à petit feu pendant trois heures, remuant de temps en temps, de peur que le riz ne s'attache au fond; à mesure qu'il s'épaissira, versez-y peu-à-peu de l'eau chaude. Si on veut le préparer avec de la viande, on doit en mettre deux livres & demie dans les vingt premieres pintes d'eau; &, après l'avoir fait bouillir & écumer, y jetter les cinq livres de riz avec le sel, & continuer la cuisson: au lieu de viande, on peut mettre cinq quarterons de graisse. Si on le prépare avec du lait, il faut pour cette même quantité de personnes six pintes de lait, & retrancher six pintes d'eau, & n'en mettre ainsi que quatorze; mais on ne doit verser le lait dans le riz que dans le dernier quart-d'heure de la cuisson, car d'abord on doit faire cuire le riz comme si on le faisoit à l'eau seule.

Delà il suit que, selon le nombre de personnes que l'on a à nourrir, il faut à proportion augmenter ou diminuer la dose de

riz, d'eau, de viande, de graiſſe ou de lait; mais celui qu'on a préparé avec le lait doit être mangé le jour même. *Journ. Econom. Août* 1758.

ROB. On appelle ainſi le ſuc des fruits qu'on a exprimé, juſqu'à la conſomption de deux tiers de leur humidité : on en fait de pluſieurs ſortes.

Rob de mûres. Tirez le ſuc des mûres avant leur entiere maturité; laiſſez-le dépurer un jour ou deux au ſoleil; mêlez-en deux parties avec une partie de miel dans un plat de terre verniſſé; faites-les évaporer juſqu'à conſiſtance de miel par un feu médiocre, & gardez ce rob dans un pot : il eſt bon pour les affections de la gorge & de la bouche.

On fait encore un rob de coing avec une centaine de pommes & de coings, il arrête les dévoiements.

ROCAMBOLES (les) croiſſent ſur les têtes de l'ail, mais elles ſont d'une qualité moins piquantes; elles viennent de graine, & ſe cultivent comme l'ail.

ROGNE (la) eſt une corruption du ſang qui infecte la peau, & qui provient d'une pituite ſalée.

Remede. Frottez la rogne avec du jus nouvellement exprimé de l'herbe d'agrimoine, mêlé avec ſel & vinaigre, ou de vieille huile de noix.

Ou prenez quatre onces de graiſſe de porc, une once de ſoufre vif en poudre déliée, autant de ſel auſſi en poudre ſubtile, & une once & demie de térébenthine lavée, & faites un onguent du tout pour en oindre la rogne.

ROGNONS de mouton : maniere de les apprêter. Faites-les blanchir, ôtez-en la petite peau; piquez-les de gros lard aſſaiſonné, & les paſſez à la caſſerole avec un peu de lard fondu, perſil, ciboulle : mettez-les dans un pot avec bon bouillon, ſel, poivre, girofle, champignons, quelques marrons, un bouquet de fines herbes; le tout cuit, dégraiſſez-le bien & y jettez un coulis de veau.

On peut auſſi les faire cuire à la broche, après les avoir blanchis & piqués de menu lard.

ROITELET. Oiſeau fort petit, & qui ne chante pas mal; il habite ordinairement les vieilles maſures; on peut l'élever en le prenant dans le nid, & en lui donnant pour mangeaille du cœur de veau haché bien menu : il faut lui donner ſouvent à manger, & peu chaque fois.

ROLE des Tailles. C'eſt la liſte de tous les Taillables : il doit être fait par les Aſſeſſeurs & Collecteurs, & être vérifié par les Elus : il eſt toujours exécutoire par proviſion, ſauf le rejet, ſi les Collecteurs ſont avoués par les habitants; autrement les Collecteurs en répondent perſonnellement.

ROMARIN. Arbriſſeau chargé de petites branches de couleur cendrée, d'une odeur aromatique : il croît abondamment dans les Pays chauds, & demande une bonne terre. On le cultive dans les jardins : il ſe multiplie mieux de plants enracinés que de ſemence; ſes feuilles & ſes fleurs ſont bonnes dans les affections du

genre nerveux, comme la paralysie, l'épilepsie, le vertige : les meilleurs sont ceux qui naissent dans le Languedoc. Le Romarin, appliqué extérieurement, fortifie les jointures & les nerfs, & résout les humeurs froides : il est bon en décoction contre les obstructions du foie, de la rate & la jaunisse.

RONCE. Arbrisseau dont les branches sont toutes garnies d'épines, & qui vient dans les haies & dans les bois, le long des chemins. Son fruit est la mûre sauvage : avant sa maturité elle est rafraîchissante & très-astringente. On se sert des feuilles de la ronce pour les inflammations de la gorge ; leur décoction est un spécifique contre les ulceres des jambes, en la faisant dans du vin, dont on les lave souvent. Les racines de la ronce sont apéritives : elles sont bonnes contre la pierre ; & prises en décoction, elles arrêtent le cours de ventre.

ROQUETTE, plante potagere. Sa tige est haute d'un pied & demi : ses feuilles sont longues & découpées, & un peu ameres ; sa graine ronde, sa racine blanche : on la seme tous les ans au printemps, pour la manger en salade : elle fleurit en Juin. Comme elle est fort chaude, on la mêle avec la laitue. La semence de la roquette prise souvent à jeun, mêlée avec celle de cumin, est bonne aux vieillards pour les préserver de l'apoplexie.

ROSEAUX, (les) de même que les joncs, sont les productions des endroits marécageux ; ils ont leur utilité : on les coupe par un beau temps, pour qu'ils puissent sécher à l'air pendant trois ou quatre jours ; on les garde pour faire des balais & pour couvrir les toits des Paysans : on les mêle pour cet effet avec de grands joncs ; &, quand le tout est bien serré, pressé & également distribué, de même qu'on fait les couvertures de chaume, on en a pour long-temps : celle de roseau dure quarante à cinquante ans.

ROSES & ROSIER, (les) sont les fleurs du rosier. Quoique la rose soit une fleur des plus communes, elle n'est pas moins admirable, par la beauté de sa couleur, & par son odeur délicieuse. Les Fleuristes en cultivent beaucoup d'especes : les plus connues sont l'odorante, la rose d'Hollande, les roses rouges, les couleurs de chair, les couvertes ou roses de Provins, les panachées, les roses blanches, les simples, &c.

Les rosiers, en général, veulent une terre forte, & se plaisent dans les lieux humides : on les perpétue, soit en couchant leurs branches, en Septembre, soit par le moyen des rejettons, & dans le même mois ; on les transplante aussi-tôt après.

Les rosiers de Hollande se plantent dans le mois d'Octobre, dans une bonne terre à potager : on les taille au mois de Mars, ils se multiplient de branches éclatées & enracinées, on les plante en un trou, creux d'un demi-pied. Ceux qui donnent des fleurs une grande partie de l'année, doivent être taillés deux fois, d'abord au mois de Novembre ; on les coupe alors à rase terre, & à la fin de Mars on taille les nouvelles branches ; on couvre ensuite les racines de nouvelle terre : dès que le rosier commence à boutonner, on doit le décharger de ses boutons,

avant qu'ils soient épanouis ; &, après les premieres fleurs passées, tailler les branches au premier nœud ; c'est le moyen qu'il produise quantité de roses, pendant tout l'été : on les multiplie aussi de marcottes & de boutures fichées en terre, au mois d'Octobre & Novembre.

Les rosiers muscats se multiplient par les drageons qui naissent du pied : ceux à roses blanches doubles, de plant enraciné à quatre doigts en terre ; ils ne veulent pas être taillés : ceux à fleur jaune, des rejettons du pied. Toutes les autres especes de rosiers veulent du soleil & une terre forte : on les plante en Novembre, Février & Mars, & on les taille au printemps.

Pour avoir des roses en toute saison, découvrez en hiver les racines du rosier, mettez-y de la fiente de cheval, bien menue ; mêlez avec cette fiente de la poudre de soufre, & recouvrez le tout de terre.

Celles qu'on emploie pour les remedes, sont, 1°. les roses pâles ; elles sont purgatives : cueillies avant la rosée, elles purgent encore plus l'humeur bilieuse & les sérosités. 2°. Les roses muscades, qui ont une odeur muscade ; elles n'éclosent qu'en automne, & sont blanches ; elles purgent encore plus que les pâles. 3°. Les roses rouges, & d'un rouge brun, dont on fait des conserves : elles sont astringentes, fortifient l'estomac, arrêtent le vomissement & le cours de ventre : on les emploie aussi extérieurement & en fomentation, après les avoir fait bouillir dans du gros vin, pour les entorses, les meurtrissures, pour fortifier les nerfs.

Eau-Rose. Cueillez des roses blanches simples, nouvellement épanouies, après le lever du soleil, & point humectées de pluie ; pilez-les dans un mortier, laissez-les macérer dans un vaisseau de terre pendant tout un jour, enveloppez-les dans un linge, & exprimez-en le suc.

ROSSIGNOL (le) est un petit oiseau, célebre par son chant, n'y ayant aucun oiseau qu'il ne surpasse par la douceur de sa voix, la variété de ses sons, ses fredons & son gazouillement.

Les rossignols des Bois, ainsi que ceux qu'on a pris tout grands, ne chantent que pendant les mois d'Avril & de Mai ; mais ceux qu'on a élevés tout petits, chantent depuis le mois de Décembre jusqu'à la fin de Mai, & en celui-ci ils chantent même nuit & jour pendant quinze jours, en sorte que plusieurs en crevent. Le rossignol a le plumage d'un brun tanné, & cendré sous le ventre ; il habite les bois & les lieux ombrageux, il est fort délicat : c'est un oiseau solitaire, qui ne va point, comme d'autres, par troupe, & il change de Pays tous les ans : il fait son nid dès le mois de Mai, ainsi que deux ou trois fois l'année, selon la douceur du temps.

Ce nid est le plus souvent à terre, au coin d'un bois, & composé de feuilles d'arbres seches : la femelle pond quatre ou cinq œufs ; elle seule les couve, & le mâle chante ; les petits éclosent au bout de dix-huit ou vingt jours, & ils sont couverts de plumes dix ou douze jours après : pendant ce temps, le mâle ne

chante presque point. A l'égard de ceux qu'on a pris, il vaut mieux les laisser élever par leur pere & mere, lorsqu'on a ceux-ci, que de les élever à la brochette.

Il y a différentes manieres de prendre les rossignols : la plus ordinaire est un trébuchet avec sa trapette, avec un appât de ver de farine, que l'on attache, par le moyen d'une épingle qui le traverse, à un crochet qui tient à la trapette : lorsque l'oiseau est pris, on connoît que c'est un mâle, si, après avoir attendu quelque-temps, il ne chante point ; on doit le mettre dans une cage garnie au-dessus d'une toile, pour que l'oiseau ne se casse pas la tête en se débattant, & revêtue de mousse, & de maniere que l'oiseau n'ait que fort peu de jour : on lui présente quatre ou cinq fois le jour des vers vivants attachés à une longue épingle, & de petits morceaux de viande ordinaire, coupée & pilée, & des œufs durs, coupés par morceaux : dès qu'on l'entend chanter, on doit lui donner du jour.

Pour élever des rossignols à la béquée, le moyen le moins difficile est de prendre le pere & la mere, afin qu'ils nourrissent leurs petits eux-mêmes : mais il faut, pour cela, transporter le nid, le plus près du lieu où il étoit, dans une espace de terre, où l'on dresse un trébuchet ; on met ensuite le nid dans une chambre, où l'on met de la nourriture & de l'eau : il suffit de donner à manger aux petits, les deux premiers jours ; ensuite le pere & la mere les nourrissent : au bout de deux mois, on met en cage les mâles & le pere, & on donne la liberté aux femelles.

La nourriture des rossignols qu'on apprivoise, est de la farine de millet mêlée avec des œufs, dont on fait une petite pâte fort molle, en délayant le tout avec un peu d'eau : on doit de temps en temps renouveller la mousse qu'on met dans leur cage, & la couvrir avec soin, tant qu'ils sont encore foibles : lorsqu'ils sont devenus plus forts, on doit les nourrir avec du cœur de bœuf, ou de mouton crud, coupé menu & pilé, & au défaut, des œufs durs, blanc & jaune mêlés, & mis en petits morceaux : il faut que les augettes soient entiérement dans la cage, & que l'eau soit tous les jours renouvellée.

On connoît qu'un rossignol est un mâle, 1°. lorsque sur deux ou trois plumes de l'aile, la barbe qui sort de la côte de la plume que l'on voit, est noire. 2°. Lorsque les jambes paroissent rougeâtres en les regardant, & en plaçant le rossignol entre l'œil & le jour. 3°. Par son chant, c'est la marque la plus assurée.

Maladies des Rossignols. 1°. L'abcès au croupion, qui le fait languir, & l'empêche de chanter : on doit fendre l'abcès, le presser, & donner au rossignol quelques vers de farine ou cloportes. 2°. La gale à la tête. Remede. Le rafraîchir avec du mouton coupé menu, ou de la poirée ; oindre la partie où sont les poux. 3°. L'amaigrissement causé par l'excès du chant. Le remede, c'est de diversifier leur mangeaille, & les bien nourrir. 4°. Le trop de graisse. Remede. Leur retrancher un peu de nourriture. 5°. Le dévoiement causé par la viande crue, dont ils se nourrissent. Remede. Leur donner à la place, pendant quelque-temps, des jaunes d'œufs

6°. La constipation, leur donner des laitues coupées menu. 7°. La mue; celle qui vient dans le mois de Septembre, par un temps froid, est dangereuse. Le remede est de les exposer quelque-temps au soleil, de souffler sur leurs plumes du vin tenu dans la bouche, de leur donner du sucre, des herbes coupées menu. Il n'y a rien à craindre de la mue qui vient au commencement d'Août.

ROSSOLIS. Liqueur composée de toutes sortes de fleurs odoriférantes, bien épluchées, ensorte qu'il n'y reste que la feuille. On les fait infuser chacune séparément dans de l'eau qu'on a fait bouillir : ensuite on ôte les fleurs, on les met égoutter; &, sur trois pintes de cette eau égouttée, on met au moins trois chopines d'esprit-de-vin, trois livres de sucre clarifié, & un demi-septier d'essence de cannelle : passez ensuite le tout, mettez-le dans des bouteilles, & bouchez-les bien.

ROTURE. On appelle ainsi un héritage tenu en censive, à la différence des fiefs qui sont tenus noblement. Il n'est dû pour les rotures, ni foi, ni hommage, ni dénombrement, ni relief, ni requint, mais seulement le cens par chacun an, & les lods & ventes, lesquels sont dûs au Seigneur, dans les mutations à titre de vente ou autre équipollent, le tout sous peine d'amende.

ROUELLE de veau. *Voyez* Veau.

ROUILLE. Pour ôter la rouille de dessus le fer, trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par défaillance, & frottez-en ensuite le fer.

Rouille, maladie des bleds. La rouille est une espece de substance rousse, de la même couleur que la rouille de fer, qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, & les empêche absolument de croître quand les tuyaux sont formés. Les brouillards secs, suivis d'un soleil ardent, produisent cette rouille, lorsque les froments sont dans la force de leur végétation : le mal est sans remede si les bleds étoient en tuyau. Cependant on a éprouvé, selon M. du Hamel, qu'une pluie abondante dissipe entiérement la rouille qui a attaqué le froment, & que les grains en souffrent peu. *Voyez* Bled, & Maladie des bleds.

ROUSSEURS & taches, ou lentilles du visage. Remede. Faites dissoudre de petits coquillages, appellés porcelaines, dans du jus de citron, & frottez-en les rousseurs.

Ou frottez-les du jus d'argentine.

Détrempez une once de miel dans deux onces de jus de cresson; passez la liqueur au travers d'un linge, & frottez-en le soir les lentilles, elles disparoîtront.

Autre Remede. Prenez les os longs des pieds de moutons, que vous ferez brûler au feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, laquelle vous ferez infuser vingt-quatre heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez & vous vous en servirez : sur quatre pieds, il faut un verre de vin blanc. *V.* Rides.

ROUX-VENTS. On appelle ainsi les mauvais vents qui surviennent au mois d'Avril & de Mai : ils sont froids & humides, ils font un grand dommage aux fruits sur lesquels ils dominent.

RUCHE, panier destiné pour mettre des abeilles ou mouches à miel, afin qu'elles y essaiment. Les ruches les plus convenables & les plus durables sont celles qui sont faites de paille; la meilleure est celle de seigle : il faut l'émonder & en couper l'épi; elles sont chaudes & plus saines que celles d'osier ou de planche. On doit les conserver dans des lieux secs jusqu'à ce qu'on les emploie, afin qu'elles ne sentent point la souris ni l'humidité : on doit entortiller la paille avec de l'écorce de noisetiers, dont on se sert pour faire des paniers. On commence l'ouvrage par le gros bout, en pliant des cordons de paille en rond, & laissant un espace qui forme un trou rond au haut de la ruche : on continue l'ouvrage en dôme jusqu'à ce qu'il ait vingt ou vingt-cinq pouces de largeur, parce qu'on les nettoie, & on en tire le miel plus facilement; ensuite on forme le corps de la ruche jusqu'à la hauteur de deux pieds : le bord qui la termine doit être uni, afin qu'il n'y ait aucun jour sur la planche où on la pose. On passe par le trou qu'on a laissé au haut de la ruche, un morceau de bois, long de quinze pouces, rond par le bout, qui sort de la ruche, & quarré, & plus gros par le bout qui est en dedans. Ce morceau de bois, appellé poignée, soutient tout l'ouvrage, & on l'affermit sur deux bâtons posés en croix. Il vaut mieux que les ruches soient étroites par le bas que par le haut, parce que les rayons de miel sont moins sujets à se détacher : on en doit faire de plusieurs grandeurs. Les plus grandes ne doivent pas avoir plus de vingt pouces de diametre sur deux pieds de haut : les médiocres sont d'un plus grand profit que les grandes, & les abeilles y essaiment plus souvent, mais on doit mettre les gros essaims dans les grandes. La ruche étant faite, on arrache les bouts de paille, & on la flambe sur un feu clair. On rehausse les ruches avec des hausses : on appelle ainsi un rond de même matiere que les ruches & de la même circonférence, & haut d'environ huit pouces : on les place sous les ruches qu'on veut empêcher de trop essaimer; les abeilles s'y trouvant plus à l'aise, & ayant plus de place à remplir, continuent leur travail & augmentent le produit de la cire.

RUCHIER, est le lieu où les ruches sont placées. Il doit être composé de planches bien polies, rangées par quatre ou cinq étages, selon le nombre des ruches : on les place contre un mur, en laissant néanmoins une espace derriere pour pouvoir visiter les ruches. Sa meilleure exposition est entre l'Orient d'hiver & le Midi, c'est-à-dire, qu'il doit être exposé au soleil entre huit & dix heures du matin : on y pratique un toît de paille ou de bois pour le garantir de la grande ardeur du soleil au Midi, ainsi que de la pluie. Les planches doivent être en pente douce, insensible par-devant, afin que l'eau n'y séjourne pas : on laisse entre chaque ruche un espace de deux ou trois pouces. On ne doit point laisser de tas d'herbes, ni aucunes immondices au-devant du ruchier : il est avantageux qu'il soit placé à l'écart, près de quelque plant d'arbres, comme arbres nains, groseillers, arbustes, ou de quelque petit quarré garni de fleurs. Les ruches doivent

être scellées sur les planches avec un enduit de bouze & de chaux vive. Après qu'on a ôté le miel & la cire, on doit bien nettoyer la place, ôter toutes les toiles d'araignées, chenilles, papillons qui pourroient être sur le ruchier ; car rien ne porte plus les abeilles au travail que la grande propreté : on doit toujours enfumer les abeilles avant de pencher leurs ruches, afin de les rendre plus tranquilles. Lorsqu'on est obligé de changer les abeilles de panier, ce changement doit être fait dans un temps chaud, comme en Juin ou Juillet, lorsqu'on voit que les abeilles n'essaimeront plus dans l'année, lorsque le couvain est perfectionné. La circonférence de la ruche dans laquelle on change les abeilles, doit être un peu plus grande que celle de l'ancienne. On doit renverser celle-ci sur le côté, la laisser quelque temps en cet état, puis l'enlever doucement, l'emboîter dans la ruche neuve, envelopper d'un linge l'endroit de la jonction, renverser le tout de maniere que la ruche neuve soit en haut, & tirer la ruche vieille de dessous. Les abeilles, aprés cette opération, vont aux champs, & à leur retour elles entrent dans la ruche neuve. On peut faire cette même opération lorsqu'on veut ôter le miel & la cire, au lieu de faire périr les abeilles avec de la fumée de soufre, comme font certaines gens par un abus très-condamnable.

Dans l'achat des ruches, il y a des moyens de distinguer les bonnes d'avec celles qui ne le sont pas. 1°. Donnez un coup de doigt sur la ruche, comme on fait pour sonder un tonneau : s'il produit un bruit séparé en deux ou trois tons, la ruche est bonne ; si le bruit est court & s'appaise dans l'instant, c'est qu'il y a peu d'abeilles dans la ruche. 2°. Frappez sous la ruche : le son clair & aigu annoncera un grand vuide d'abeilles & de provisions ; si elle rend un son étouffé, elle est bien conditionnée. 3°. Si, en soulevant la ruche de la hauteur de deux pouces, l'espace qu'elle occupoit est net & propre, la ruche est bonne ; mais s'il est chargé d'ordures, elle est foible & mal fournie.

Aussi-tôt qu'on a acheté les ruches, on doit les enlever pour prévenir les fraudes : il est plus avantageux de les transporter la nuit.

RUE. Plante médicinale, qui croît dans les jardins & dans les lieux exposés au soleil : sa tige est d'environ trois pieds ; ses feuilles sont petites & rondes, d'une odeur désagréable. Cette plante est chaude, nervine, vulnéraire, cordiale, carminative : on l'emploie contre l'épilepsie, les maladies malignes, les venins, la peste, la morsure des serpents & des chiens enragés, la colique venteuse, &c.

RUE de muraille. C'est un des capillaires ; elle croît entre les pierres, proche des eaux : on l'emploie contre la toux, l'asthme, la jaunisse, la gratelle, &c.

RUT. On appelle ainsi le temps que les cerfs, les chevreuils & sangliers cherchent la femelle.

S.

SABLE. Il y en a de trois sortes, de mer, de riviere & de terre : celui de mer ne vaut rien pour faire le mortier destiné à bâtir ; celui de riviere est le meilleur de tous ; celui de terre passe pour bon lorsqu'il some en le faisant sauter dans la main, & qu'il est employé au sortir de terre : on se sert de ce dernier à Paris communément.

Le sable le plus graveleux est le plus propre pour les ouvrages de maçonnerie.

Le sable se mesure par tombereaux. Le tombereau doit avoir deux pieds de haut, deux de large, quatre pieds & demi de long : vingt-quatre tombereaux font une toise cube. Le tombereau de sable vaut depuis douze jusqu'à seize sols, selon la distance du lieu où on le charrie.

Moyen de mettre en valeur les terreins sablonneux.

Ces sortes de terreins sont généralement abandonnés comme stériles. Les sables sont blancs ou jaunâtres ou rouges. Ceux de la moindre qualité, sont les sables vifs & brûlants, propres à faire du mortier : ils ne produisent ordinairement que de la mousse, ou de la petite lande clair semée, entremêlée de quelques brins d'herbe : on doit mettre le feu à ces bruyeres, pour tâcher de les faire brûler sur pied. 2°. Labourer le terrein au commencement du printemps, par un temps sec, avec la charrue à une oreille. 3°. Quinze jours après y donner avec la même charrue un second labour en travers ; au bout de quinze autres jours, on fera arracher les racines, & émotter le terrein par des femmes & des enfants, & on les fera secher : étant seches, on doit les mettre en monceaux, les brûler, & en répandre les cendres sur le champ, & donner un troisieme labour dans la même direction que le premier, & par le moyen duquel on enterrera ces cendres. 4°. Faire herser ce sable avec une herse très-légere, ensuite le fumer avec du fumier naturel ou artificiel, & y semer dans la saison ordinaire pour le Pays, du sarrazin ou bled noir : ce grain, comme on sait, est bon à engraisser des volailles & des cochons ; on en fait même du pain en quelques Provinces, & c'est celui qui réussira le mieux dans ces sortes de sables. La seconde récolte sera plus abondante que la premiere, & ainsi elle sera en pur profit : on laissera ensuite reposer ce terrein pendant un an, après quoi, de deux années l'une, on le semera toujours de la même maniere en bled noir, qui y viendra bien.

Que si on desire que ce terrein produise du bois, il n'y faut point mettre de fumier ; &, après la premiere récolte de bled noir, l'on y donnera pendant l'hiver deux tours de charrue ; au mois de Mars un troisieme ; ensuite, par un temps sec, on y se-

mera, très-clair, de la graine de sapin ou de pin de l'espece moyenne : comme elle est fort menue, le Semeur la mêlera entre ses mains avec du sable, crainte qu'elle ne se trouve répandue trop épais sur le champ : des femmes & des enfants recouvriront avec des rateaux cette semence, laquelle ne demande qu'environ un pouce de terre. On en emploie environ vingt livres pour ensemencer un arpent de terrein : ce bois est d'un bon débit, il vient assez vîte, & au bout de quarante ans il est propre à plusieurs ouvrages. L'émondage seul, qu'on fait tous les ans, produit plusieurs milliers de fagots. Au reste, on peut, au lieu de sapin, y semer, si on veut, du chêne ou du châtaigner ; mais auparavant il faudra, par le moyen de la sonde, connoître l'épaisseur du lit de sable, & la qualité du fonds qui sera dessous.

Si, pour certaines raisons particulieres d'utilité, on desire que ce sable porte du bled, des légumes ou d'autres productions, il faudra nécessairement l'améliorer à demeure. Pour cet effet, on fera des trous d'espace en espace, à quelques pieds de profondeur ; on trouvera sûrement sous ce sable un lit de terre grasse, soit argille, glaise, marne ou autre : on tirera suffisamment de cette terre grasse, & on la voiturera avec des brouettes sur la surface du terrein, où on la posera par petits tas assez proches les uns des autres, ensuite on recomblera tous les trous ; mais comme, au moyen de cette terre grasse qui en sera sortie, il s'y trouvera des vuides, on prendra pour les remplir, de la terre du voisinage à six pouces en dessous de la superficie, & qu'on répandra partout.

Plus le sable sera aride & brûlant, plus il faudra multiplier les tas de la terre grasse. Si on fait cette opération dans la morte saison, elle ne sera pas fort coûteuse, parce que les sables sont aisés à remuer.

On laissera les tas tout l'hiver & une partie du printemps, pour qu'ils profitent des influences de l'air, après quoi ils se pulvériseront : alors on les répandra sur le terrein, on y donnera un léger labour avec des charrues, petites & légeres, pour les mêler avec le sable : peu de jours après on en donnera un plus profond, pour que cette terre grasse & ce sable soient suffisamment mêlés. Ensuite on fumera ce terrein avec du fumier naturel ou artificiel, dans la même quantité qu'on emploie dans les autres terres, & on y semera des seigles dans la saison convenable pour le Pays.

La premiere récolte que l'on fera, sera assez bonne pour dédommager de tous les frais qu'on aura faits pour l'amélioration du terrein. La seconde & la troisieme, pour lesquelles il ne faudra plus ni engrais ni fumier, seront meilleures, & presque en pur profit ; car on pourra semer en seigle ce terrein pendant trois années consécutives. On doit préférer le seigle au froment, parce qu'il vient plus facilement & en plus grande quantité ; qu'il est moins sujet à accident ; qu'on le mêle avec le froment pour en faire de bon pain, & que les terres à seigle rapportent autant que celles à froment.

Telle eſt l'excellente méthode enſeignée par le célebre Auteur de la pratique des defrichements, pour tirer profit des terreins les plus mauvais. Il aſſure l'avoir miſe en pratique, & avec ſuccès. Nous avons cru devoir profiter de ſes profondes connoiſſances ſur l'Agriculture, & donner ici par extrait le plan d'une découverte auſſi utile, & qu'on ne ſauroit aſſez faire connoître.

SACRE, eſpece de faucon femelle, qu'on dreſſe au vol. C'eſt un oiſeau de proie : il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus ; il eſt propre au vol du milan, du héron : c'eſt un oiſeau paſſager.

SAFRAN (le) vient d'une plante, dont le feuilles ſont longues & douces : ſa tige eſt baſſe, & porte une fleur, au milieu de laquelle eſt une houpe découpée en trois cordons ou filaments, d'une couleur rouge & d'une odeur agréable, ces filets ſont d'un grand uſage dans les remedes, & c'eſt ce qu'on appelle le ſafran. Le meilleur ſafran eſt celui du Levant, & en France, celui qui croît dans le Gâtinois : le ſafran demande une terre légere, bien expoſée au ſoleil & bien labourée. On plante les oignons de ſafran aux mois de Mai & de Juin, en droite ligne, & à quatre doigts de diſtance : on couvre de terre le trou, qui doit être profond de trois doigts. On doit les arroſer dans les chaleurs, & les ſarcler : au bout de la premiere année, il ne paroît encore que de l'herbe ; on doit ôter cette herbe, piétiner toute la terre, unir la ſurface, & la recouvrir de broſſailles. Au bout de la ſeconde année, la fleur paroît avec ſes trois filaments rougeâtres, qui ſont le ſafran même. Cette fleur ne dure que vingt-quatre heures, & l'oignon en reproduit une nouvelle : il faut les couper le matin, à meſure qu'elles paroiſſent, puis les éplucher proprement, pour en tirer le ſafran, qu'on met en lieu ſec. Le ſafran ſe vend à la livre, & on en fait un grand commerce pour les Pays étrangers.

SAIGNÉE (la) eſt une maniere de procurer la guériſon de certaines maladies ; & quand elle eſt faite à propos, il en réſulte de grands avantages pour le corps humain. Il y en a de trois ſortes, 1°. l'évacuative : on la fait pour diminuer la plénitude du ſang & déſemplir les vaiſſeaux trop gonflés : cette ſaignée relâche les parties accablées, & favoriſe la liberté de la circulation. 2°. La révulſive : on la fait pour retirer & ramener à une partie oppoſée, le ſang qui aborde ailleurs avec trop d'abondance, ou dilate violemment quelque partie qui l'enflamme ou l'accable : ainſi, dans la pleuréſie, on ſaigne du bras qui eſt oppoſé au côté où eſt la douleur, & dans les engorgements de la tête, on ſaigne du pied. 3°. La dérivative : on la met en uſage pour faire aborder le ſang plus abondamment & plus promptement dans quelque partie, pour la dégager de tous les embarras qui s'y ſont formés : ainſi, dans les engorgements du cerveau, lorſque les ſaignées du pied n'ont pas eu tout l'effet qu'on en attendoit, on ſeigne de la jugulaire : ainſi, dans la ſuppreſſion des mois, ſi on ouvre la ſaphene, qui eſt une veine des pieds, laquelle deſcend de plus haut, le ſang, par ſa ſubite affluence, rétablit le cours des regles.

Les cas ordinaires qui indiquent la nécessité de la saignée évacuative, sont une trop grande quantité de sang qui gonfle les vaisseaux, & ralentit la circulation; la plénitude, qui produit les mêmes effets; l'accablement ou l'inflammation de quelque partie, provenant d'un sang trop abondant ou trop épais; la nécessité où l'on est de faire certains remedes qui demandent un vuide dans le corps.

Ceux qui indiquent la nécessité de la saignée révulsive, sont l'oppression, la douleur, l'inflammation de quelque partie, une hémorrhagie opiniâtre, qui vient d'un endroit déterminé, comme du nez, du poumon, de la matrice.

Enfin, la saignée dérivative peut être mise en usage lorsqu'il arrive la suppression d'un écoulement de sang, soit naturel ou habituel.

Les personnes à qui la saignée est contraire, où à l'égard desquelles il en faut user avec circonspection, sont les vieillards décrépits, les petits enfants, ceux dont les forces sont épuisées par quelque cause que ce soit, ou qui menent une vie pauvre, dure, laborieuse, ou qui ne se nourrissent que d'aliments peu succulents, tels que les légumes, fruits. Voici encore quelques autres marques: les extrémités du corps froides par de fréquents intervalles, un pouls foible, inégal, intermittent, la peau du visage teinte d'une bille jaune, verte & noire, différents visceres obstrués, engorgés, tuméfiés, un tempéramment infirme & usé; car dans tous ces cas les saignées doivent être bien rares.

On ne doit saigner que quand l'estomac est vuide, à moins de nécessité, comme dans l'apoplexie, ou lors d'une chûte considérable. 2°. On ne doit point saigner dans le frisson, parce qu'alors la circulation du sang est beaucoup ralentie; mais on doit saigner si-tôt qu'il y a une grande chaleur, c'est-à-dire, dans le montant de la fievre.

On saigne avec sûreté dans les fievres malignes, quand même il paroîtroit des taches sur la peau, si la violence de la fievre le demande; dans la péripneumonie, la pleurésie, &c. Les saignées fréquentes sont nécessaires; mais alors on doit les faire bien moins copieuses. Enfin la saignée est fort utile aux femmes enceintes, sur-tout vers le troisieme ou le quatrieme mois de la grossesse, & vers le huitieme ou neuvieme; mais toujours du bras. *Voyez* ARTERE. TENDON. NERF.

Nouvelles Observations sur la saignée.

Il n'est point de remede autant en usage que la saignée: il n'en est pas de meilleur en bien des occasions, & il n'en est pas de plus dangereux, quand on la fait à contre-temps. Comme le sang, proprement dit, ne fait environ que la troisieme partie des liquides répandus dans le corps animal, on en a inferé mal-à-propos, que les saignées ne peuvent guere épuiser la masse du sang, quand on les porteroit à un point qui nous paroîtroit excessif; mais qu'on fasse attention que le sang est le principe de la vie;

qu'il est seul capable de perpétuer le mouvement du cœur & des arteres ; que sa quantité naturelle soutient nos forces ; que la diminution de cette quantité les diminue selon ses dégrés, & les abat enfin jusqu'à l'extinction, quand elle est portée trop loin : c'est ce qu'on voit palpablement dans les animaux qu'on égorge. Delà l'Auteur de ces Observations conclut, 1°. que la saignée est toujours contraire dans la dissolution du sang, quand même il y auroit de la fievre, des douleurs de poitrine aiguës & piquantes, des toux importunes, un pouls dur & fréquent. 2°. Que les fievres épidémiques, catarales, ne demandent pas la saignée, à moins que ce ne soit au commencement, & dans des tempéraments pléthoriques ; que si des matieres âcres & bilieuses abondent dans les premieres voies & dans les visceres, il faut les évacuer par le moyen des purgatifs ou des vomitifs ; que la saignée ne corrige pas ces humeurs, qu'elle ne peut qu'abattre les forces : il observe que les anciens Médecins se gardoient bien de saigner dans les maladies qui dépendoient de la bile & de l'acrimonie des humeurs, à moins qu'il n'y eût des signes certains d'une pléthore sanguine, ou de quelque grande inflammation. 3°. Enfin, que les saignées copieuses ne doivent avoir lieu que dans les dispositions inflammatoires qui viennent du sang. *Voyez* PERIPNEUMONIE.

SAIN-DOUX. On le fait avec de la panne de porc, que l'on coupe par morceaux ; on la met dans un chaudron ; on fait fondre la graisse ; on passe cette graisse au travers d'un tamis ; on la coule dans des pots de grès ; on la laisse refroidir, & on couvre les pots de papier. Le meilleur sain-doux est le plus blanc. Le sain-doux sert à faire des ragoûts, des beignets, de la friture, de la pâtisserie.

SAINE. Espece de double filet : le grand est composé de mailles, de morceaux de liége par le haut, & de morceaux de plomb par le bas. Le petit est une espece de sac, qui se ferme par le poids du plomb qui traîne à terre. On se met dans un bateau pour faire usage de ce filet ; on en attache le premier bout au bord de l'eau, à un piquet : on fait avec le bateau un circuit qui embrasse, autant qu'il se peut, la largeur de la riviere ; on jette à l'eau les longs replis du filet, & on revient se placer au bord : les divers morceaux de liége qui entourent le haut du filet le tiennent suspendu à la surface de l'eau, & ceux de plomb l'appesantissent vers le fond de l'eau ; de cette maniere, le filet forme une enceinte à demi circulaire, d'où le poisson ne peut se sauver que vers le bord de l'eau, par l'échancrure : en cet endroit les Pêcheurs ont soin de battre l'eau avec les pieds, & à droit & à gauche : d'autres traînent les deux bouts du filet, qui, en se resserrant de toute part, contraint le poisson de se jetter dans le filet qui est au piquet.

SAINFOIN (le) est une petite plante fort connue, & qui fait le meilleur foin, parce que c'est celui qui engraisse le mieux les bestiaux. Cette plante jette de petites branches menues, d'un rouge noirâtre, garnies de petites feuilles, d'où sortent des

fleurs fort ſerrées en forme d'épi, de couleur tantôt jaune & rouge, tantôt blanche & violette, & renferment une graine groſſe comme une lentille.

Le ſainfoin vient de ſemence, & il eſt d'un grand profit : on le ſeme ordinairement au mois de Mars, juſqu'à la fin de Juin. On doit, 1°. donner trois labours à la terre, le premier en Août, le ſecond en Octobre, le troiſieme en Février ; 2°. caſſer les mottes, & former dans le champ des quarrés larges de dix pieds, & longs de cinquante, & y répandre du fumier conſommé.

On doit ſemer le ſainfoin plus épais qu'aucun autre grain, car il vient plus dru ; herſer la terre auſſi-tôt après en long, en large & en travers.

Pour un arpent de terre, il faut cinq livres de graine de ſainfoin : il eſt deux ans à venir, c'eſt-à-dire, qu'il ne rapporte de l'herbe fauchable qu'à la ſeconde année ; dès-lors on peut le faucher trois fois par an, dès que le fond y eſt propre ; l'une à la fin de Mai, la ſeconde à la fin de Juillet, la troiſieme à la mi-Septembre : on connoît qu'il eſt mûr lorſque la graine jaunit ; l'herbe de la premiere fauchaiſon eſt celle qui a le plus de ſuc.

On doit battre en grange celle de la ſeconde fauchaiſon, parce que c'eſt celle qui rapporte la graine, que l'on met enſuite au grenier avant les autres : celle de la premiere & ſeconde année n'eſt pas bonne pour ſemer.

On ne doit point laiſſer le ſainfoin en tas plus d'un jour ſur le pré, ni donner du ſainfoin verd aux beſtiaux : le pré à ſainfoin rapporte pendant huit ou dix ans ; mais dans les gelées, on doit le couvrir avec du fumier long : quand il ne produit preſque plus, on le met en terres labourables.

Le ſainfoin engraiſſe beaucoup de bétail, mais il l'échauffe un peu : un arpent de ſainfoin peut nourrir juſqu'à trois chevaux pendant l'année.

Nouvelles Obſervations ſur le Sainfoin.

Cette herbe eſt fort ſaine, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte : elle convient à tous les beſtiaux ; elle eſt d'une grande fertilité. Le ſainfoin vient facilement dans toutes ſortes de terres, excepté les marécageuſes ; mais il ſe plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond : il mérite qu'on le cultive avec ſoin, car il fournit beaucoup plus d'herbes que les prés ordinaires : on le peut ſemer dans toutes les ſaiſons de l'année ; mais il eſt plus ſûr de le ſemer au printemps. Comme il eſt pluſieurs années avant de donner un profit conſidérable, on ſeme avec la graine de ſainfoin, du trefle, de l'orge, de l'avoine : la terre où l'on veut ſemer du ſainfoin doit être labourée fort profondément : on ne doit pas le ſemer à plus d'un demi pouce de profondeur ; il eſt plus utile de le ſemer fort clair, & à des diſtances parfaitement égales, ſelon l'Auteur de la Culture des Terres. Quand on veut cultiver le ſainfoin avec la nouvelle charrue, on doit le ſemer en deux rangées paralleles, éloignées l'une de l'autre de huit pouces, & donner trente pouces de largeur aux plates-ban-

des; de sorte qu'il doit y avoir quatre pieds, du milieu d'un sillon au milieu d'un autre : ce n'est qu'avec le secours du nouveau semoir, qu'on peut observer cet ordre comme il faut.

Comme, selon cette nouvelle méthode, il y a deux sortes d'intervalles, il suffit de labourer les uns une année, & de labourer les autres la suivante, & de cette façon, on n'a jamais à labourer que la cinquieme partie du terrein. On peut le faucher en différents états. 1°. Avant que les fleurs soient entiérement épanouies, alors c'est un fourrage excellent pour les bêtes à cornes, & il peut tenir lieu d'avoine aux chevaux; il fournit un beau regain, qui dédommage de ce qu'on a perdu en le fauchant de si bonne heure. 2°. On doit différer de le faucher, si le temps est à la pluie; car la graine mûrit & dédommage de la perte du fourrage : tous les bestiaux en sont friands, & la paille étant serrée à propos, & hachée ou battue, sert de fourrage au gros bétail.

A l'égard de la façon de le faner, on le range avec la faux, par des especes de bandes, qu'on appelle andins ou ondins, & qu'on retourne dès que le dessus est sec, en les renversant l'un vers l'autre. Lorsqu'il est sec, mais point trop, on le met en grosses meules, ou on le serre dans les granges : au reste, il est bien meilleur quand il a été desséché par le vent, que par le soleil.

Lorsqu'on laisse mûrir le sainfoin pour la graine, on ne doit le faucher que lorsque les graines de la pointe sont mûres, & celles d'en bas encore un peu vertes, & jamais dans la chaleur du jour, la graine seroit perdue : si on bat le sainfoin dans le champ, on l'étend sur un grand drap par terre, & deux hommes le battent avec des fléaux, pendant que deux autres leur en apportent de nouveau, & deux autres passent grossiérement au crible la graine battue.

Pour en conserver la semence, & empêcher qu'elle ne fermente, on fait dans une grange un lit de paille, puis un lit mince de graine, puis un lit de paille, & toujours ainsi. Les sainfoins sont meilleurs lorsqu'on n'y fait pas paître les bestiaux, surtout la premiere & seconde année.

SAISIE (une) en général, est l'action par laquelle un Huissier ou Sergent s'empare, au nom du Roi & de la Justice, des meubles ou des immeubles d'un Débiteur, ou qu'il arrête entre les mains de quelqu'un, ce qu'il doit à celui sur qui la saisie est faite. Pour procéder par voie de saisie, il faut être Créancier; car on ne peut faire saisir qu'en vertu d'une obligation passée pardevant Notaire, & dans l'étendue de son ressort, ou en vertu d'un Jugement portant condamnation, l'un & l'autre scellés du sceau de la Jurisdiction, ou en vertu d'exécutoires de dépens; &, si le Débiteur est mort, il faut préalablement faire déclarer l'obligation ou le Jugement exécutoire contre les héritiers, avant de pouvoir saisir. Cependant, selon la Coutume de Paris, un Créancier peut saisir & arrêter les biens du défunt par permission du Juge, qui se donne sur requête.

On peut encore saisir, en vertu de la simple gagerie, les meu-

bles des Locataires, pour la sûreté des loyers qui sont dus. Bien plus, les Bourgeois de Paris peuvent, sur une permission de M. le Lieutenant civil, donnée sur requête, procéder, par voie d'arrêt, sur les biens de leurs Débiteurs forains trouvés dans la Ville de Paris. Enfin, les Hôteliers & Aubergistes peuvent saisir & arrêter les chevaux & hardes de leurs Hôtes, pour les frais de la nourriture & logement à eux fournis.

Il y a trois sortes de saisies. 1°. La saisie mobiliaire, qu'on appelle exécution ; il est nécessaire à ceux qui ont le malheur d'être exposés à ces sortes de saisies, & sur-tout aux personnes qui demeurent à la campagne, d'être instruites de ce qui suit. 1°. Cette saisie ne se peut faire qu'en vertu d'un titre exécutoire, c'est-à-dire, d'un contrat ou d'un Jugement en forme exécutoire : elle doit être précédée d'un commandement fait au Débiteur, avec copie du titre exécutoire du Créancier ; elle ne peut être faite que le lendemain de ce commandement. 2°. L'exploit de saisie doit contenir l'élection du domicile du Saisissant, dans la Ville ou Village où la saisie est faite ; &, si la saisie n'est pas faite dans un Village, ni dans une Ville, le domicile doit être élu dans le Village ou la Ville la plus proche. 3°. La saisie doit être faite par un Sergent, assisté de deux Recors, lesquels doivent signer l'exploit de saisie. 4°. Les meubles saisis ne peuvent être vendus, qu'il n'y ait au moins huit jours francs, entre l'exécution & la vente, afin que le Saisi puisse avoir le temps de satisfaire le Saisissant, & empêcher la vente de ses meubles.

Le Saisi peut offrir un Gardien solvable, qui accepte la garde des choses saisies, pour les représenter en temps & lieu ; & alors, si le Sergent l'accepte, il ne peut déplacer les meubles, ni les donner en garde à un autre. Il doit laisser au Saisi, 1°. une vache, trois brebis & deux chevres, à moins que la créance pour laquelle la saisie est faite, ne procédât de la vente des mêmes bestiaux, pour avoir prêté l'argent pour les acheter : 2°. le lit dont le Saisi se sert pour lui, l'habit dont il est vêtu : il en est de même des habits dont les enfants du Saisi se servent : 3°. les chevaux, bœufs, & autres bêtes de labourage, charrues, charrettes, & ustensiles servant à labourer & à cultiver la terre, à moins que la somme pour laquelle on saisit ne fût due, ou aux Vendeurs pour deniers royaux, ou à celui qui auroit prêté l'argent pour l'achat desdits instruments, ou pour les fermages & moissons des terres où seroient lesdits bestiaux.

Il faut savoir encore que, si la saisie est faite pour choses consistantes en especes, il faut surseoir à la vente, jusqu'à ce que l'appréciation en ait été faite ; car il seroit injuste de vendre, par exemple, mille écus de meubles pour une somme de mille livres : 2°. que la vente des choses saisies ne se peut faire sans ordonnance du Juge, à moins qu'elle ne se fasse en vertu d'une obligation scellée, ou d'un Jugement qui soit scellé, & ait force de chose jugée : 3°. qu'elle ne peut se faire non plus, quand il y a des oppositions ; car il faut auparavant les faire vuider : 4°. que le Sergent doit signifier à la personne, & au domicile

du Saisi, le jour & l'heure de la vente, pour qu'il ait à faire trouver des enchérisseurs, & dans quel marché la vente sera faite : 5°. que les choses saisies ne doivent être adjugées qu'au plus offrant & dernier enchérisseur, & les Adjudicataires en payer le prix sur le champ : 6°. que les Huissiers ou Sergen s doivent déclarer dans leur procés verbaux, le nom & domicile des Adjudicataires : 7°. que les bagues & vaisselle d'argent, de valeur de trois cents livres & au-dessus, ne doivent être vendues qu'après trois expositions, & à trois jours de marché différents : 8°. que le Sergent qui a fait la vente, doit délivrer au Saisissant les deniers provenant d'icelle, jusqu'à concurrence de son dû, & le surplus délivré au Saisi, &, en cas d'opposition, à qui par Justice il sera ordonné; & en ce cas, le Sergent retient le tout jusqu'à ce que les oppositions aient été levées & jugées. Enfin, que les formalités requises pour les exploits de saisie, & la vente des choses saisies doivent être gardées par les Huissiers ou Sergents, à peine de nullité des exploits de saisie & procès verbaux de vente, dommages & intérêts envers le Saisissant & le Saisi, d'interdiction, & de cent livres d'amende. Telles sont les dispositions de l'Ordonnance de 1667 sur cette matiere.

En fait de saisie mobiliaire, le premier Saisissant a droit d'être payé le premier sur le prix provenant de la vente des meubles, par préférence aux autres Créanciers opposants; & les deniers provenants d'une pareille vente, ne se distribuent point par ordre d'hypotheque, parce que les meubles n'ont point de suite, mais après que le Saisissant est payé, comme on a dit ci-dessus, à moins qu'il n'y eût déconfiture, c'est-à-dire, que les meubles & immeubles ne fussent pas suffisants pour satisfaire les Créanciers. En ce cas, le premier Saisissant ne vient qu'à contribution au sol la livre avec les autres Créanciers opposants; sans aucune préférence : il n'y a que les dettes privilégiées, comme les frais de Justice, frais funéraires, loyers de maisons, qui soient préférées.

Quand il y a contestation entre le premier Saisissant & les autres Créanciers, cela forme une instance, qu'on appelle de préférence, qui s'instruit comme l'instance d'ordre. La premiere tend à faire distribuer les deniers par priorité de saisie, & la seconde, suivant la priorité d'hypotheque ou le privilége des Créanciers.

La seconde sorte de saisie est la saisie-arrêt. C'est la saisie qu'un Créancier fait d'une dette ou autre chose due par quelqu'un à son Débiteur : elle ne fait qu'arrêter ce qui est dû au Débiteur, jusqu'à ce que le Saisissant ait obtenu Sentence. On doit en même-temps assigner ceux entre les mains desquels on saisit, pour affirmer par eux la somme qu'ils doivent au Débiteur saisi, & assigner ce dernier pour voir ordonner que ceux entre les mains desquels on saisit, vuident leurs mains en celles du Saisissant jusqu'à concurrence. On ne peut pas arrêter les deniers dus au Débiteur en vertu d'une simple promesse, il faut une permission du Juge, obtenue sur requête : il y a des choses qu'on ne peut pas saisir & arrêter ; telles sont les rentes viageres, les gages des Officiers de la Maison du Roi faisant le Service ; les gages qui

tiennent lieu à un Officier de distributions journalieres, pour les services qu'il rend dans son ministere.

La troisieme sorte de saisie est la saisie réelle. C'est la saisie des immeubles, comme maison, héritages, & droits réels. Elle se fait par le ministere d'un Sergent, & la vente & adjudication de l'immeuble en est poursuivie à la diligence & à la requête du Saisissant. Cette sorte de saisie est accompagnée d'un grand nombre de formalités, dont les plus essentielles sont : 1°. que le Sergent doit déclarer qu'il établit le Commissaire aux saisies réelles, pour le régime & le gouvernement de la chose saisie, & en la possession duquel il la met, pour après être par lui donnée à louage ou à ferme, au plus offrant & dernier enchérisseur; que cependant, il sera procédé aux criées, décret & adjudication d'icelle, à la poursuite du Saisissant : 2°. la saisie réelle doit être précédée d'un commandement, fait à domicile, & recordé de deux témoins : 3°. le titre, en vertu duquel on saisit, doit être en forme exécutoire, c'est-à-dire, en grosse, & muni du sceau de la Jurisdiction d'où il est émané : 4°. Le Sergent doit faire mention de son transport sur les lieux à l'effet de saisir : 5°. Il doit à l'égard des Terres nobles, Fiefs & Seigneuries, saisir nommément les principaux manoirs de chaque fief, avec les appartenances & dépendances : & à l'égard des terres roturieres, les déclarer & les spécifier par les tenants & aboutissants : 6°. déclarer que le Créancier a fait élection de domicile dans le lieu où la saisie est faite : 7°. dater son exploit d'an & jour; marquer le temps de devant ou après-midi; faire itératif commandement au Débiteur de payer, faute de quoi il se pourvoira par criées & subhastations par quatre quatorzaines ordinaires : 8°. déclarer par l'Exploit, qu'il saisit réellement le fond de tels héritages appartenants à un tel, & énoncer les causes de la saisie : 9°. Il doit établir au régime & gouvernement de la chose saisie le Commissaire aux saisies réelles, ou un Commissaire dans les lieux où il n'y a point de Commissaires en titre : 10°. il doit signifier l'Exploit au Saisi, à sa personne ou domicile, avec copie baillée, la signification duement recordée, & faire mention du tout dans l'Exploit.

On doit faire enregistrer la saisie réelle par le Commissaire aux saisies réelles, & par le Greffier des Oppositions de la Jurisdiction où se poursuit la saisie, & l'un & l'autre doivent coter le jour de l'enregistrement. Lorsqu'elle est enregistrée, & que le bail judiciaire est adjugé, la saisie réelle dure trente ans; autrement elle périt par trois ans.

En cette matiere, toutes les formalités sont de rigueur, & l'omission de quelqu'une rend toute la procédure nulle, aussi-bien que l'adjudication.

Les saisies & criées des rentes foncieres se font en la même forme que celles des héritages sujets auxdites rentes. Le Sergent doit se transporter sur l'héritage sujet à la rente fonciere, & déclarer, par son procès verbal, qu'il saisit une telle rente à prendre sur tel héritage, lequel il doit désigner par tenants & aboutissants, & les criées en doivent être faites en la Paroisse où les

héritages sujets à la rente sont situés : il en est de même des rentes de bail d'héritage.

3°. A l'égard des rentes constituées sur des Particuliers, la saisie en doit être faite ès mains du Débiteur, avec défenses de racheter ni vuider ses mains du principal & arrérages ; & ce, après avoir fait mettre des affiches aux lieux requis.

Pour les rentes constituées sur l'Hôtel-de-Ville, on doit les saisir entre les mains des Receveurs & Payeurs d'icelles ; y déclarer la nature des rentes & la dette de la constitution ; faire les criées devant la porte de l'Eglise Paroissiale, de l'Hôtel-de-Ville, & avec affiches aux lieux requis : après quoi la vente desdites rentes se fait à la Barre de la Cour, si c'est au Parlement, & en l'Audience, si c'est au Châtelet & ailleurs.

4°. La saisie réelle des Officiers Royaux comptables en la Chambre des Comptes à Paris, doit être faite sur le Saisi ; signifiée, 1°. à M. le Garde des Sceaux, en la personne du Garde des rôles des Offices de France en exercice ; 2°. au Payeur des gages dudit Office, avec défenses de les payer à autre qu'au Commissaire établi, & faire les criées & affiches aux lieux requis, qui sont la porte de la Paroisse, de la Chambre des Comptes, & celle du Débiteur.

5°. La saisie des Offices qui ne sont point comptables, comme Notaires, Greffiers, &c. doit être faite sur le Débiteur & signifiés à celui qui en donne les provisions, & à celui qui en paie les gages. Les criées doivent être faites en la Paroisse du Siége dont dépend l'Office saisi.

6°. La saisie réelle des Offices de Judicature, se fait sur le Débiteur & sans criées : il suffit de l'assigner dans le délai de l'Ordonnance, pour voir ordonner qu'il passera une procuration *ad resignandum*, & que, faute de ce faire, la Sentence qui interviendra vaudra la procuration, pour en conséquence l'Office être vendu, après trois publications de quinzaine en quinzaine, le Dimanche à l'issue de la Messe Paroissiale, à la porte de la Paroisse du saisi, & à celle de la Jurisdiction où se poursuit la vente.

Outre ces trois sortes de saisies, il y a encore la féodale, qui est la saisie du Vassal faite par le Seigneur, faute par le Vassal d'avoir fait foi & hommage, ou d'avoir payé les droits, ou faute d'aveu & dénombrement : dans ces deux premiers cas, le Seigneur fait les fruits siens.

SAISONS. (quatre) Qualités de chacune. Le Printemps est la plus salutaire de l'année pour les corps : rarement elle produit des maladies difficiles à guérir, telles que les catarres, les toux, les maux de gorge, les hémorrhagies, les pustules ; mais ces maladies cessent lorsque l'Eté arrive.

L'Eté amene souvent des fievres, soit continues ou ardentes, soit intermittentes ou malignes.

L'Automne renferme le principe de bien des maladies ; entre autres ; les fievres quartes, l'épilepsie, la mélancolie, les morts subites, l'hydropisie, les rhumatismes. On voit souvent périr dans

cette saison, les personnes qui ont lutté long-temps contre des maladies longues.

L'Hiver est accompagné de toux, de fluxions de poitrine, de vertiges, d'apoplexies, & de mille autres infirmités : lorsque le temps est variable, le succès de ces maladies est fort douteux; mais, si l'année conserve toujours la même constitution, depuis le commencement jusqu'à la fin, on peut s'attendre aux mêmes maladies.

SALADES. Tout le monde sait que les salades sont un composé de différentes plantes potageres, que l'on assaisonne toutes crues avec de l'huile, du vinaigre & du sel : on mêle ordinairement des fournitures avec la plante, qui est le fondement de la salade. Si la salade est de laitue pommée, cette fourniture est un peu d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de baume, &c.

SALAISON. On appelle ainsi les provisions que l'on fait des chairs de certains animaux, & particuliérement de porc. *Voyez* PORC SALÉ.

SALÉ, petit salé ; c'est la chair de porc salée, & les endroits où il y a le plus de graisse. Le meilleur porc pour le petit salé, est celui de six mois, nourri pendant douze jours avec de l'avoine.

SALIVE trop abondante. Remede. Détrempez de la graine de coriandre en poudre dans du vin, & mouillez-en votre langue. Ou mâchez du gingembre, & buvez de bon vin.

SALOIR. Sorte de table destinée pour saler le porc. Le saloir doit être de bois dur, tel que celui de chêne : il doit être entouré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point ; il doit avoir un rebord haut de quatre doigts.

Le saloir doit avoir son couvercle, & fermer la salaison de maniere qu'il ne laisse aucun jour par où elle puisse prendre l'évent.

SALPÊTRE, ou nitre. Sel minéral qu'on tire des pierres & des terres des vieux bâtiments, des lieux empreints des urines de plusieurs animaux : voici la maniere la plus ordinaire de le faire. Prenez une grande quantité de ces pierres & de ces terres, broyez-les grossiérement ; mettez-les dans de grands tonneaux percés dessous, versez dessus beaucoup d'eau, laquelle tombe, après avoir dissous le sel dont ces diverses matieres sont chargées, dans un vaisseau qu'on aura mis dessous. Jettez ensuite cette infusion sur de la cendre, & faites-en comme une lessive, & cela par deux fois : faites ensuite réduire au quart cette liqueur par le moyen d'un feu modéré, mais toujours égal ; laissez-la reposer, & au bout de quelques jours, vous trouverez au fond des crystaux. Mettez-les sécher ; faites évaporer le reste de la liqueur ; laissez-la refroidir, & ce sera le salpêtre.

Le salpêtre sert pour la composition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux fortes. Il est incisif & résolutif ; il excite l'urine ; il pousse la pierre du rein ; il éteint les ardeurs du sang : on en donne une dragme & demie par pinte pour les fievres ardentes.

Il y a auffi du falpêtre naturel attaché contre des murailles & à des rochers : il eft préférable au falpêtre ordinaire pour la poudre à canon.

SALSIFIX, racine : il y en a de deux fortes. Les falfifix communs, & ceux d'Efpagne, qu'on appelle fcorfoneres, qui font d'un grand ufage dans les remedes. *Voyez* SCORSONERE.

On feme les falfifix au Printemps & au mois d'Août, en planches ou en plein champ : il faut éclaircir le plant, l'arrofer pendant les chaleurs, & avoir foin de le farcler ; on ne laiffe en terre que jufqu'en Carême ceux femés au printemps.

SANG. (Crachement de) Remede. Prenez du firop de rofes feches, & de coings, de chacun une once & demie ; de la terre figillée, & du bol d'Arménie, de chacun un gros : on peut y ajouter quelques cuillerées d'eau de plantain : on mêlera le tout, dont on fera un looch, qu'on prendra d'heure en heure par cueillerées.

SANG. (Vomiffement de) Prenez intérieurement du fuc de la grande ortie depuis deux onces jufqu'à trois ou quatre. Ou prenez une poignée de fanicle, feuilles & queues ; &, après l'avoir, lavée & preffée entre deux linges pour la fécher, en forte qu'il n'y refte point d'eau ni d'ordure, pilez-la, & la mettez infufer à froid, du foir au matin, dans un verre de vin blanc, que vous coulerez par un linge, en exprimant fortement le jus, que vous ferez avaler au malade à jeun, & il ne prendra rien que deux heures après.

Le jus de pourpier, ou l'herbe même mangée comme on voudra, arrête le crachement de fang : le fuc de pervenche, bu jufqu'à deux onces de vin rouge, fait le même effet.

Prenez de l'alun de roche, formez-en des pilules de la groffeur d'un gros pois ; faites-en prendre au malade le poids d'un demi-gros dans du pain à chanter ; faites-lui avaler par-deffus un verre de tifane contre les hémorrhagies, faite avec racine de grande confoude, d'aigremoine, de chiendent, de feuilles de plantain, &c. Réitérez la prife de ce remede de deux en deux heures, dans les occafions où le vomiffement eft confidérable.

Ces pilules font fort bonnes pour l'hémorrhagie du nez.

SANG meurtri deffous l'ongle. Appliquez fur le mal de la graiffe de canard mêlée avec de l'euphorbe ; cela fait réfoudre le fang mort.

SANG caillé dans le corps par une chûte. La perfonne tombée doit avaler promptement un bon verre de vin pur, dans lequel on aura mis une mufcade rapée.

Le jus de perfil avec du miel étant avalé, fait vomir le fang caillé dans l'eftomac.

Ou faites avaler un verre d'huile d'olive, & tout le fang & le cerveau fe calmeront. Les herbes vulnéraires font excellentes dans ces cas. *Voyez* VULNÉRAIRES.

Pertes de SANG pour les femmes. (Remede contre les) Prenez de la renouée, de la bourfe à Pafteur, des fleurs de rofes rouges, de chacune une poignée. Faites-les cuire dans le vinai-

gre, & ajoutez-y trois onces d'huile rosat ou de myrtille : on l'appliquera sur le pubis.

Ou bien appliquez-y des linges trempés dans de l'eau froide, à laquelle on aura ajouté une quatrieme partie de vinaigre ; ce que l'on réitérera de temps en temps.

Faites prendre à la malade une demi-once de suc de plantain, & autant de celui d'ortie, dans un verre de la décoction de ces mêmes plantes : ou donnez-lui une tisane faite avec la raclure de corne de cerf, & la moyenne écorce de saule ; ou une dragme de poudre de fleurs de noyer, desséchées avec du gros vin chaud.

Pertes de SANG provenant des hémorrhoïdes. Remede. Prenez de l'alun en poudre, mêlez-y autant de farine ; faites-en un suppositoire avec le mucilage de gomme adragan, dissoute dans de l'eau : il faut mettre un de ces suppositoires le matin, l'autre le soir, & le garder deux heures ; par ce moyen les vaisseaux se réunissent, & la cicatrice se trouve si forte, qu'elle résiste aisément dans la suite aux efforts qu'on fait en allant à la selle ; mais il faut observer un bon régime, & préféret le riz à toute autre nourriture ; se purger plus d'une fois, & prendre des lavements.

Pertes de SANG dans la grossesse. Ces pertes viennent subitement & avec douleur, & sont précédées de quelques causes qui ont pu les occasionner : elles sont très-préjudiciables à la mere & à l'enfant ; & il y a tout à craindre, si elles arrivent à la fin de la grossesse, car il n'y a que l'accouchement qui puisse faire cesser l'hémorrhagie. Selon d'habiles Médecins, elles proviennent de ce que l'arriere-faix se détache du fond de la matrice, & ils prétendent que dans ces circonstances, les saignées sont contraires ; que les remedes astringents sont inutiles, & qu'il n'y a pas d'autres moyens que de hâter l'accouchement, de peur que les forces de la femme ne soient entiérement épuisées. On doit donc mettre la main à l'œuvre, dès que les douleurs de la femme se ralentissent, & qu'elle a des tintements d'oreille & des foiblesses : ils soutiennent que par-là on donne la vie à la mere, & qu'on procure du moins le Baptême à l'enfant ; au-lieu que si on tarde, la mere & l'enfant périssent. Que si, au contraire, l'arriere-faix est attaché à l'orifice de la matrice, ce qui peut occasionner la mort de la mere, malgré le secours de l'accouchement, ils sont d'avis qu'on détache doucement l'arriere-faix, en glissant les doigts par-dessous, & qu'on se fasse ainsi jour jusqu'à l'enfant, qu'on saisira par les pieds, pour le tirer du sein de la mere : c'est le sentiment de M. Petit, Médecin, & de M. Fried, célebres Accoucheurs. *Jour. économ. sept.* 1758.

SANGLIER (le) Est un porc sauvage, qui se tient dans les forêts : il apporte en naissant toutes ses dents ; il en a quatre, qu'on appelle défenses ; savoir, deux en haut, qui servent à éguiser les deux de dessous, qui sont meurtrieres : les deux d'en haut se nomment les *grez* & les deux d'en bas, *limes*, *dagues*, ou armes de la *barre*. Les dents de la mâchoire inférieure sortent de sa gueule, & se tournent en demi-cercle.

Le rut des sangliers est au mois de Décembre, & dure trois

femaines : leur venaifon à la mi-Septembre, jufqu'au commencement de Décembre ; c'eft le temps de les chaffer.

Quand le fanglier eft jeune, on l'appelle *Marcaffin ;* à deux ans, *Ragot ;* à quatre ans, *Quartant*, ou à fon tiers ; il eft alors fort dangereux : à fix, grand fanglier ; à fept, grand vieux fanglier. La femelle du fanglier s'appelle *Laie ;* elle ne porte qu'une fois l'an.

Les fangliers font leur bauge dans les bois, garnis d'épines & de ronces, & ils vivent de tous grains, fruits & racines.

Allure du fanglier, ou marques auxquelles on juge de fa qualité. Ses *formes* font grandes & larges ; fes *pinces* de la trace de devant, rondes & groffes : le *talon* large, les *gardes* ou *ergots* groffes & ouvertes ; le *fouil*, (c'eft l'efpace qu'il a barbouillé ;) toutes ces marques font connoître fa grandeur.

Chaffe du Sanglier. Elle fe fait aux accours, avec les lévriers & le limier, des arquebufes, des amorces & des toiles dans les enceintes. On appelle *vautrait*, le grand équipage, entretenu pour le fanglier : on appelle encore *vautrait*, des chiens mâtins qu'on prend chez les Payfans, & qu'on éleve exprès : les chiens courants font encore très-propres à cette chaffe ; mais ils doivent être grands, & plus épais de corps que les autres. On doit parler aux chiens comme pour le loup.

Un jeune fanglier à fon tiers n'eft pas courable, car il court plus vîte qu'un cerf ; mais à fon quart d'an, on le peut prendre à force : on ne met après lui que des mâtins ou de vieux chiens, & fages : il fe détourne comme le cerf, & on y met des relais de la même maniere.

Au printemps & en été, on les trouve dans les endroits où il y a beaucoup de buiffons, & fur-tout là où il y a des bleds verds : en Automne, dans les forêts ; c'eft là où ils font leurs mangeures.

Dès que le fanglier eft tué, on doit lui couper les fuites ou tefticules ; car elles corromproient toute la chair en peu de temps. *Voyez* HURE.

La chair du fanglier eft fort nourriffante, fe digere plus facilement que celle du cochon ; & les parties qui en font les plus eftimées, & bonnes à manger, font la hure, autrement la tête, & les filets, ce qui comprend toute la chair du dos, le long des reins.

Les défenfes du fanglier fervent à faire des hochets, qu'on donne aux enfants pour leur faire percer les dents : la graiffe de fanglier eft réfolutive, elle fortifie & adoucit : le poil de fanglier fert à faire toutes fortes de broffes ou vergettes.

SANGSUE. Infecte aquatique, de la figure d'un gros ver, & long comme le petit doigt : on s'en fert en médecine, en les appliquant fur la peau, pour fucer le fang, & détourner quelque fluxion ; les plus petites, & qui font vertes fur le dos, & rouges fur le ventre, font préférables aux autres. On les fait dégorger quelques jours dans de l'eau, avant que de s'en fervir, afin qu'elles s'attachent plus vîte : quand on veut les retirer, il faut jetter deffus un peu de fel ou de lin brûlé.

SANICLE. Plante qui croît dans les bois; elle porte au bout de ses branches de petits boutons blancs, faits comme des fraises. Son goût est amer : elle est fort astringente & dessicative; c'est une des premieres vulnéraires : on en prend en décoction pour les ulceres, fistules, hernies; une poignée de ses feuilles & queues, pilées, & infusée à froid toute une nuit, dans un verre de vin blanc, est un excellent remede dans les pertes de sang, quelles qu'elles soient. On applique aussi sur les plaies l'herbe de sanicle pilée.

SANTAL. Bois qui vient des Indes; il est citrin, blanc ou rouge : le premier est le meilleur; il doit être encore dur & pesant. Ce bois est cordial & aromatique, il fortifie l'estomac & le cerveau, il purifie le sang, & arrête les obstructions.

SANTÉ. Régime pour l'entretenir. En général, les mets les plus simples doivent toujours être préférés aux ragoûts & aux mets qui sont composés : outre que ceux-ci sont moins faciles à digérer, ils excitent encore un appétit déréglé, & donnent occasion de surcharger l'estomac.

Les personnes qui s'appliquent à des études sérieuses, doivent user, ainsi que les vieillards, d'aliments plus aisés à digérer, que ceux qui vivent du travail de leurs mains, & que ceux qui sont entre deux âges : ces derniers, qui ont coutume de beaucoup dissiper, ne peuvent se passer d'une nourriture abondante; au contraire, comme on ne fait que très-peu de dissipation lorsqu'on vit dans l'oisiveté, & qu'on ne se donne aucun exercice, ni de corps, ni d'esprit, on ne doit manger que fort sobrement; on doit même se dérober quelque souper de temps en temps.

On doit aussi faire attention à la qualité des boissons, telles que l'eau, le vin, les liqueurs. Ainsi, il faut user, autant que l'on peut, de la plus légere & la plus pure, du vin le plus mûr & le moins fumeux. A l'égard des liqueurs, on n'en doit prendre que rarement, & en petite quantité; leur excès est toujours pernicieux, ainsi que celui du vin de Champagne, des vins de liqueurs, &c.

Rien de plus pernicieux que de se charger l'estomac d'une trop grande quantité d'aliments, quoique bons par eux-mêmes : on ne doit pas éviter avec moins de soin les aliments cruds & indigestes, tels que les ragoûts, soit en gras, soit en maigre.

Le plus sûr moyen de conserver la santé, est de vivre d'un régime simple & sobre; mais on doit connoître les aliments qui nous sont propres, & la quantité qu'on en doit prendre. Les aliments secs & salés maigrissent le corps; ceux qui sont âcres & terrestres, nourrissent mal; ceux qui sont difficiles à digérer, accablent l'estomac; ceux qui sont trop faciles, se corrompent aisément dans des entrailles trop chaudes. Les aliments les plus purs, les plus simples, les plus faciles à préparer, sont aussi les meilleurs. L'homme prudent rejette les ragoûts trop salés, ou trop épicés, toutes les especes de pâtisserie, les truffes, les champignons, & mille autres ingrédients qui empoisonnent en flattant l'appétit : il s'abstient, autant qu'il peut, de saucisses, de bou-

lins, d'andouilles, de cervelas, & de toutes les viandes indigestes & endurcies à la fumée; il boit peu de vin, de peur d'irriter les organes nécessaires à la vie.

On doit avoir aussi égard à la quantité, quoiqu'il soit difficile de la fixer: la regle la plus certaine, est de ne point passer les bornes de son appétit; la gourmandise accable le corps de crudités, qui sont le germe de presque toutes les maladies: d'un autre côté, la trop grande diette épuise le corps, & le fait vieillir avant le temps.

Les personnes robustes doivent plus manger que celles qui sont d'une foible complexion, en faisant toujours attention à la nature des aliments; mais en général, on n'est pas obligé de vivre toujours de la même nourriture, pourvu qu'on n'en prenne que de la saine.

Recette d'une liqueur pour la Santé, d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu jusqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans sans ressentir les incommodités de la vielleffe. Mettez, dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de cannelle pilée, une noix muscade rapée, douze clous de girofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & six onces de sucre candi: ensuite couvrez le pot avec son couvercle, lutez-le bien avec de la pâte, & mettez-le sur un fourneau, ou dans un four; si c'est sur un fourneau, donnez d'abord grand feu; & lorsque vous jugerez que la composition commence à bouillir, diminuez le feu, & laissez-la mitonner pendant quatre bonnes heures; si c'est dans un four, laissez-l'y huit heures: au bout de ce temps, retirez le pot & le laissez refroidir; ensuite délutez-le, & versez promptement la liqueur, par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc resté dans le linge peut servir à faire une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau.

Prenez de cette liqueur le matin, une cuillerée sur quatre doigts de vin: au reste, la personne qui a donné cette recette, n'en usoit que de deux jours l'un. A l'égard de la seconde liqueur, on en doit prendre en plus grande quantité.

Tisane de Santé. Prenez une demi-mesure de bonne avoine, bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée sauvage; faites bouillir le tout dans six pintes d'eau, pendant trois quart-d'heure: ajoutez une demi-once de crystal minéral, & un quarteron de miel blanc; laissez bouillir le tout une demi-heure; coulez la liqueur à travers un linge, & conservez-la dans une cruche; prenez-en le matin à jeun, deux bons verres, & restez deux heures sans manger; buvez-en autant l'après-dîné, le tout pendant quinze jours: les personnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin; ceux qui sont trop resserrés ou trop replets, doivent commencer par quelques lavements, ou légere purgation: cette boisson tient le ventre libre, provoque les urines, fait cracher, dégage le cerveau, rafrîchit, délivre les membres d'une lassitude importune, fortifie tout le corps, réjouit l'esprit, préserve de

maladie, & entretient le corps en santé & en vigueur ; on peut la prendre dans les différentes saisons de l'année, sur-tout l'été, mais non dans les grands froids.

SAPIN. (le) Arbre résineux, fort haut & fort droit : il croît dans les montagnes & dans les Pays froids ; ses feuilles sont longues & piquantes, rangées en peigne ; son bois est sec & léger ; son écorce est blanchâtre. Le pesse ressemble au sapin, si ce n'est que son écorce tire sur le noir, & qu'elle est gluante, & que son bois est bien meilleur : le sapin, de même que le pesse, produisent la résine qui a une vertu détergente, & est fort bonne pour les plaies fraîches. Si on en veut élever, on doit en semer la graine au mois d'Octobre, dans un lieu ombrageux, & l'y laisser jusqu'à ce que le plant ait trois ou quatre pieds de haut : le grand débit du bois de sapin est en planches de différentes grandeurs & grosseurs.

La résine, qui est entre ses écorces, est fort bonne pour les plaies fraîches de la tête ; elle purge aussi les humeurs bilieuses, & nettoie les reins. Les pommes de sapin sont astringentes ; on s'en sert extérieurement dans les inflammations, & contre les verrues & corps des pieds. *Voyez* PESSE.

SARCELLES *ou* CERCELLES. Oiseaux de riviere, qui tiennent du canard, mais qui sont plus petits : le mâle a la tête rouge, avec des marques noires sous l'estomac, & la femelle a le ventre gris. La chair des sarcelles est beaucoup plus délicate, & de meilleur goût que celle des canards : on les prend comme les canards, tant au lacet qu'au fusil.

SARCLOIR. Sorte de petit couteau recourbé, destiné pour sarcler ; c'est-à-dire, ôter les méchantes herbes qui naissent parmi les bonnes, & les offusquent.

SARIETTE. Plante de jardin : ses tiges sont hautes d'un pied & demi ; ses feuilles petites & velues, d'une odeur piquante ; ses fleurs de couleur blanche, tirant sur le pourpre : elle est chaude & apéritive ; on l'emploie dans les dégoûts, les crudités & les autres affections de l'estomac, la léthargie & les assoupissements : elle est bonne aussi contre la toux, l'asthme & les autres maladies de la poitrine.

SARRASIN. (Bled) *Voyez* BLED.

SAUCISSES. Maniere de les faire. Prenez de la chair de porc, mêlez-y un peu de veau ; hachez bien le tout avec un peu d'échalotte ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; mettez-y un peu de mie de pain bien fine : prenez des petits boyaux de cochon, nettoyez-les, remplissez-les avec un cornet de fer blanc, de cette chair, en la faisant entrer avec le gros doigt ; piquez le boyau avec une épingle : étant plein, unissez-le bien avec la main, & le marquez de la grandeur que vous voulez : faites griller vos saucisses à petit feu.

SAUGE. Plante. Il y a la grande & la petite : celle-ci est la plus estimée ; ses tiges sont d'un verd blanchâtre ; ses feuilles assez longues & épaisses, d'un goût aromatique, & tirent sur le blanc ; ses fleurs sont bleues, & ont de l'odeur : elle se multiplie

de plantes éclatées ; on n'en met guere qu'en bordure. La ſauge eſt chaude & aſtringente, céphalique & diurétique : on s'en ſert à la maniere de thé, contre les affections du cerveau, comme le vertige, l'épilepſie, les catarres, l'apoplexie ; elle eſt utile dans les indigeſtions & foibleſſe d'eſtomac, les vents, la colique, ſuppreſſion des mois & des urines.

SAULE. Arbre médiocrement gros : ſon bois eſt blanc, léger, pliant, mais difficile à rompre. Les ſaules deviennent plus gros dans les endroits humides : quoique ce ſoit un arbre aquatique, il vient néanmoins dans les lieux ſecs, comme les bois, & il ne veut pas avoir ſes racines dans l'eau, comme l'aune ; mais il ſe plaît dans une terre humide, comme foſſé, chauſſée, prairie. Les saules ſe multiplient de branches : lorſqu'on veut faire une ſauſſaie, on doit choiſir les plus belles, & groſſes comme le poing & longues de ſix à huit pieds ; les tailler en talut par le gros bout, & les planter dans des trous profonds de deux pieds. On peut les planter plus dru, ſi le fonds eſt bon : dans les deux premieres années, on doit les amender au mois de Mars, & ne laiſſer à la tête que les plus belles branches ; enſuite les étêter tous les quatre ans, au mois de Février, & le plus près du tronc qu'il eſt poſſible : mais, ſi on veut en avoir de grandes perches, on ſe contente de les émonder ſans les étêter.

Les feuilles de ſaule ſont rafraîchiſſantes ; leur décoction eſt bonne pour le crachement de ſang : on en lave les pieds en forme de lotion, dans les inſomnies, les fievres ; ſon écorce arrête les pertes de ſang des femmes : on diſtingue le ſaule en mâle ; celui-ci ne porte point de châtaigne ; & en femelle, qui porte la graine.

Les gros troncs du ſaule ſe débitent en planches, pour des tablettes & armoires : on les vend auſſi en pieces, que l'on fend pour des échalas, & en perches, pour les eſpaliers & treillages.

SAUMON. Poiſſon de mer, gros, long & large à proportion : ſa gueule eſt garnie de dents, ſes yeux grands & d'un bleu noir. Au printemps il remonte dans pluſieurs rivieres ; car ce poiſſon va toujours à contre-fil de l'eau, & cherche les endroits où il y a de la bourbe, particulierement dans les mois de Mai, Juin & Juillet.

La femelle du ſaumon a le muſeau plus long & plus crochu, la chair moins rouge, le ventre plus plat, le corps ſemé de taches brunes.

Pêche du Saumon. Il ſe prend au grand filet ou à la naſſe, ou bien avec la fouine. La fouine eſt un inſtrument de fer à deux ou trois fourches, emmanché au bout d'une perche, & avec lequel on perce les gros poiſſons. C'eſt au mois de Mai qu'on le pêche avec ce dernier inſtrument, & en Mars avec les filets.

Ces filets doivent occuper preſque toute la largeur de la riviere où on les pêche : on les prend encore dans des digues faites exprès, où il y a des barreaux, que les ſaumons font ouvrir facilement avec leur tête, & qui ſe referment enſuite.

On ſert le ſaumon entier, ou coupé par moitié. Maniere de

l'accommoder. On le coupe en tranches ou bardes ; on le fait mariner avec un peu d'huile ou beurre, sel, poivre : on le fait griller, en l'arrosant de sa marinade, & on sert dessus une sausse en ragoût : on le sert aussi au court-bouillon. Pour cet effet, vuidez le saumon, nettoyez-le, ficelez-le au milieu, mettez-le sur un linge, assaisonnez-le de poivre, de clou, muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron, feuilles de laurier, basilic, pêtrissez une livre de beurre dans un peu de farine, mettez-le dans le saumon, pliez-le de son linge, mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur, avec du vin, de l'eau & du vinaigre ; faites-le cuire à grand feu : étant cuit, mettez-le sur la braise ; voyez s'il a assez de sel, & dressez-le sur un plat, avec une serviette dessus & du persil verd sur le saumon.

Tranches ou tronçons de saumon grillés. Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y un peu de sel, frottez les tranches du saumon de ce beurre, & faites-les griller à petit feu ; faites une sausse blanche avec beurre frais, pincée de farine, couple d'anchois hachés sans arrêtes, quelques câpres, une ciboule ; assaisonnez-la de sel, poivre, muscade ; mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre : le saumon étant grillé, retournez-le, & remettez du feu ; tournez la sausse sur le fourneau ; & étant liée à propos, mettez-la dans un plat ; mettez dessus les tranches de saumon.

SAUMURE. C'est le jus qui reste dans le saloir, après qu'on en a ôté toute la chair. Cette saumure est composée du suc de la chair du porc, & de sel : on peut l'employer une seconde fois ; mais il faut auparavant la faire bouillir dans de l'eau de fontaine, l'écumer & la faire clarifier sur le feu.

SAUSSE-ROBERT. On la fait avec des oignons coupés en dez, passés dans une casserole avec un peu de lard fondu, en les remuant toujours : étant à demi-roux, on égoutte la graisse, on les mouille de jus, on les laisse mitonner à petit feu, on les assaisonne de poivre & de sel : lorsqu'ils sont cuits, on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

SAUSSE au pauvre homme. Epluchez bien de la ciboule, hachez-la, mettez-la dans une saussiere, avec du poivre, du sel & de l'eau : on la sert froide. On peut la faire encore avec ciboule, persil, huile & vinaigre.

Voyez les autres sausses, aux Articles pour lesquels elles se font, comme la sausse au jambon, bécasse, &c. *Voyez* JAMBON, &c.

SAVON. Composition qui sert à dégraisser & blanchir le linge. Elle se fait avec des cendres de l'herbe appellée *Kali* ou soude, & de la chaux vive en pierres, & qu'on éteint à demi : on la mêle, quand elle est en poudre, avec de la soude, en agitant beaucoup l'un & l'autre : on met le tout dans un tonneau défoncé par un bout ; on jette de l'eau dessus ; elle doit surnager d'un pied & demi : on l'y laisse pendant quatre heures, puis on l'ôte ; on la met à part, & on en remet de la nouvelle, & cela pendant quatre fois : puis on fait fondre deux cents livres de suif de mouton ou de bœuf ; & étant fondu, on y verse un ou

deux sceaux de la seconde eau, mise à part, & ensuite de la premiere & seconde, peu-à-peu, & jusqu'à ce que le savon soit ferme en le tirant sur le bord de la chaudiere : alors on y met deux onces d'alun de roche fondu, sur douze livres de suif. Le meilleur savon est celui d'Alicante, puis celui de Carthage, celui de Marseille & de Toulon. Le savon blanc est dur, & le noir est mou.

SAVONNETTES. On les fait avec du Savon de Toulon ou de Genes : on le coupe bien mince, &, après l'avoir fait sécher à l'air, on l'arrose de l'eau de lavande : lorsqu'il est amolli, on le pile bien, on y mêle ensuite deux livres d'amidon en poudre, une once d'essence de citron, une poignée de sel ; l'on pile le tout, & on roule cette pâte en savonnettes.

Maniere de faire soi-même des Savonnettes ordinaires.

Prenez six livres de savon, coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir six citrons coupés par morceaux, & passez par un linge avec expression les citrons. Le savon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'essence de citron ; mêlez le tout dans le savon, & pêtrissez-le bien : la pâte étant faite, roulez vos savonnettes de la grosseur que vous voudrez, & les marquez en même-temps.

SCABIEUSE. Plante qui croît dans les prés, les montagnes & les bois : ses tiges sont hautes de trois pieds, rondes & velues ; ses fleurs, qui viennent en forme de bouquets ronds, tirent sur le pourpre. Cette plante est chaude, sudorifique & pectorale ; on s'en sert dans la toux, l'asthme, la pleurésie : elle est bonne aux ulceres des jambes, à la gale, à la teigne, aux abcès des parties internes. Le sirop de scabieuse est excellent dans la petite vérole, lorsqu'elle se jette sur les parties internes : son jus efface les rousseurs & les taches du corps.

SCAMMONÉE. Suc ou gomme qui découle d'un arbre qui croît dans le Levant, aux environs d'Alep. La bonne scammonée est légere ; friable, résineuse, grise, d'un goût un peu amer ; elle est purgative, & évacue par le bas les humeurs bilieuses, séreuses & mélancoliques ; mais, comme elle a beaucoup d'acrimonie, elle a besoin d'être corrigée : la dose est depuis quatre grains jusqu'à dix-huit.

SCEAU DE SALOMON. Plante qui croît dans les lieux ombrageux. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds, & rondes ; ses feuilles larges ; ses fleurs forment une espece de cloche ; sa racine est médicinale ; une once coupée par morceaux, & infusée dans du vin blanc, guérit les descentes des enfants, si on leur en fait boire deux ou trois prises par jour : cette décoction est bonne aussi pour la gravelle.

SCELÉ (un) est l'apposition du sceau aux Armes du Roi, faite par le Juge du lieu, ou par un Commissaire, sur les armoires, cabinets, portes de chambres où sont les biens, meubles

& papiers d'un défunt ou d'un absent, pour les conserver à ses héritiers ou à ses créanciers. On ne peut point rompre ou lever le scellé, qu'en présence de celui qui l'a posé.

Après la levée du scellé, la regle est qu'on fasse l'inventaire des biens-meubles & papiers du défunt, en présence des personnes intéressées, ou des Notaires & Procureurs par elles commis.

Plusieurs personnes ont droit de faire apposer le scellé. 1°. Tout créancier d'une somme certaine, & fondé en titre; 2°. la veuve, pour la répétition de ses conventions matrimoniales; 3°. les héritiers du défunt, qui craignent que la veuve ne détourne les effets du défunt; 4°. l'Exécuteur testamentaire, afin de pouvoir rendre un compte fidele de tout ce dont il aura été saisi pendant l'an & jour de son exécution; 5°. le Procureur du Roi, pour la conservation des biens des enfants quand ils sont mineurs, lorsqu'ils n'ont point de Tuteur ou Curateur. Bien plus, les Créanciers d'un Débiteur vivant peuvent faire apposer le scellé sur ses biens, en cas de faillite ou banqueroute, d'emprisonnement pour dette, ou d'absence. Le scellé doit être apposé le plutôt qu'il est possible, après la mort du défunt.

Pour faire apposer le scellé, on doit en demander la permission par Requête au Juge des lieux. Au Châtelet de Paris, les héritiers ont droit de faire apposer le scellé sans ordonnance du Lieutenant civil, quand le corps du défunt est encore dans la maison, & ce à la requête des héritiers & créanciers. Dans les Provinces, ce sont les Prévôts & Baillifs qui apposent le scellé; le Procès verbal d'apposition de scellé, contient une description des endroits où il a été apposé : l'Officier qui l'a apposé doit laisser les scellés en la garde d'une personne qui doit s'en charger volontairement, pour les représenter quand il sera ordonné. On peut s'opposer à la levée d'un scellé, ou en faisant insérer son opposition dans le Procès verbal du Commissaire, ou en lui faisant signifier son opposition par un Acte séparé. Pour faire lever le scellé, il faut que les Parties intéressées & opposantes soient assignées au jour marqué, & donner Requête à cet effet. Lorsque le scellé a été apposé à la requête de la veuve, il n'est pas nécessaire que le Procureur du Roi, ni son Substitut y soient.

SCIATIQUE. Espece de goutte qui se fait sentir aux hanches, au haut des fesses & des cuisses : on connoît qu'elle est telle, lorsque, par la douleur qu'on éprouve, il semble qu'on vous ronge, pour ainsi dire, les os.

Remede. Prenez de la racine de bryone blanche, deux onces; vous la pilerez dans un mortier, & vous y mêlerez suffisante quantité d'huile de graine de lin. Vous l'appliquerez sur la partie malade en forme de cataplasme. On en continuera l'usage plusieurs jours de suite.

Autre Remede. Il faut frotter, devant le feu, l'endroit affecté avec de l'huile de laurier, ou le frotter fortement avec une serviette bien chaude, & jusqu'à rougeur, & le bassiner ensuite avec du vin blanc; ce qui doit être répété plusieurs fois. *Eph. d'All.*

Autre Remede. Prenez de la poix de Bourgogne ce que vous voudrez ; pêtriffez-la avec fuffifante quantité d'huile de femence de moutarde, tirée par expreffion.

SCOLOPENDRE, ou Langue de cerf. Plante qui pouffe des feuilles longues d'un demi pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue : elle croît dans les lieux ombrageux, & entre les pierres. Ses feuilles font rafraîchiffantes, pectorales, & vulnéraires ; elles font d'un grand ufage en tifane, dans les maladies de poitrine, le crachement de fang, & pour arrêter le cours de ventre.

SCORBUT. (le) Maladie qui a pour caufe la corruption du fang, ou du moins l'épaiffiffement de la lymphe, qui eft chargée de fels groffiers, lefquels fe font formés, ou par la refpiration d'un air marin ou trop renfermé, ou par un trop long ufage d'aliments falés & fecs, ou d'autres caufes femblables : de-là naiffent les différents maux qu'éprouvent ceux qui font attaqués de cette maladie, comme les laffitudes univerfelles, les langueurs, la foibleffe, les ulceres aux gencives & aux levres, les taches aux cuiffes & jambes, qui de rouges deviennent noirâtres, & fe répandent par-tout le corps ; l'ébranlement des dents, une falivation abondante, une haleine de mauvaife odeur : à ces accidents il s'en joint quelquefois d'autres, comme la pefanteur de tête, de gonflement de l'eftomac, les flatuofités, le dégoût, le vomiffement, le dévoiement.

Remede pour cette maladie, lorfqu'on s'y prend affez à temps, & qu'elle n'a pas fait un trop grand progrès. 1°. Si le malade à quelque difficulté de refpirer, qu'il ait eu quelque crachement de fang, &, s'il n'eft ni bouffi ni enflé, on doit lui faire une faignée du bras ; un lavement fur le foir, compofé d'une chopine d'urine d'enfant ou d'une perfonne faine ; on y délaiera deux onces de miel mercurial : s'il y a dévoiement, le lavement doit être adouciffant, & fait d'une décoction de bouillon blanc, fon, graine de lin, tête de pavot blanc, & une cuillerée d'huile d'olive. 2°. Tous les jours de la maladie, faire donner un ou deux lavements femblables.

3°. Le lendemain, lui donner la poudre vomitive, ou le kermès minéral ; &, fi le malade n'en pouvoit foutenir l'action, lui faire prendre des purgatifs.

4°. Le troifieme jour, il commencera l'ufage de l'opiat anti-fcorbutique, c'eft-à-dire, un demi-gros, le matin à jeun, en bol, & pareille dofe quatre heures après le dîner ; &, après chaque prife, un bouillon anti-fcorbutique : après le bouillon, il fera bien de fe promener dans fa chambre ou à l'air, pendant une demi-heure ; il boira chaque jour, à différentes reprifes, une pinte d'eau martiale ; le tout pendant un mois, en fe purgeant tout les cinq ou fix jours alternativement. Si, au bout de ce temps, la maladie ne diminue pas confidérablement, le malade recommencera les mêmes remedes ; mais il faudra joindre aux bouillons anti-fcorbutiques, le corps, le cœur & le foie d'une vipere écorchée, & coupée par tronçons, après en avoir ôté la tête, la queue & les

entrailles ; au défaut, on y ſubſtitue un gros de poudre de vipere, pour procurer une grande tranſpiration, laquelle eſt abſolument néceſſaire ; ſi même elle eſt difficile à venir, on doit avoir recours à quelque ſudorifique.

5°. Si le malade ſent de vives douleurs dans les membres, les lui frotter deux fois le jour avec l'eſprit-de-vin camphré ; faire la même choſe pour les taches & les duretés.

6°. Lorſque les gencives ſont gonflées & ulcérées, on doit, 1°. enlever le tartre qui eſt ſur les dents ; 2°. ſcarifier les gencives avec la pointe d'une lancette, pour en exprimer le ſang autant qu'il ſera poſſible ; y appliquer un petit linge trempé dans le baume du Pérou, de même pour l'ébranlement des dents ; faire ce panſement trois fois par jour. 3°. s'il y a pourriture dans les gencives, les toucher, mais doucement, avec l'eſprit de vitriol, tempéré d'eau commune un peu tiede, puis faire rincer la bouche avec l'eau tiede & miel blanc ; employer le même remede pour les ulceres aux levres & aux joues : lorſqu'il y a calloſités, on les emporte avec des ciſeaux faits à cet effet ; 4°. ſi la racine de la dent eſt gâtée par la malignité de l'humeur, on dépouille ce qui eſt altéré, en appliquant des plumaceaux trempés dans la graine de moutarde infuſée dans du vinaigre & un peu d'eau ; ce que l'on réitere juſqu'à ce que la carie ſoit tombée, ſinon on arrache la dent, s'il le faut ; 5°. lorſque par la malignité de l'humeur il ſe forme une tumeur dans la mâchoire, qui perce à travers la joue, ce qui arrive ſur-tout aux enfants, on y applique un cataplaſme réſolutif ; 6°. s'il y a carie dans les autres os du corps, on doit employer les mêmes remedes que dans le ſcorbut vérolique, c'eſt-à-dire, des remedes mercuriaux. La nourriture des ſcorbutiques doit être des bouillons faits avec bœuf, mouton, volaille, & les herbes anti-ſcorbutiques, comme beccabunga, cochlearia, creſſon, céleri, cerfeuil, chicorée ſauvage ; des panades, viandes blanches en petite quantité, & avec de la moutarde ; un potage & œufs frais à ſouper.

Si l'acide domine dans cette maladie, c'eſt-à-dire, ſi le malade eſt pâle, ſans chaleur & ſans ſoif ; s'il a des taches ſur la peau un peu enflammées ou un peu livides, des gencives dures & calleuſes, prenez deux pintes de petit lait, dans leſquelles vous mettrez infuſer, à petit feu, pendant une heure, une once de racine de raifort ſauvage, ou à leur défaut de celles d'aunée : vous mettrez enſuite infuſer dans la décoction, pendant un quart-d'heure, une poignée de feuilles de fumeterre, d'oſeille, de beccabunga, de treffle d'eau : vous paſſerez la liqueur avec expreſſion, & vous y ajouterez une once de ſirop de limon ſur chaque pinte, dont le malade pourra boire de trois heures en trois heures.

Mais, ſi le ſcorbut eſt accompagné de puanteur dans la bouche ou dans l'haleine, ſi les gencives ſont molles & ſanguinolentes, les urines troubles & bourbeuſes, on ne doit pas uſer de l'apozême précédent ; mais on doit mettre en uſage les ſucs d'orange & de limon, les plantes aigrelettes, le petit lait, les eaux mi-

nérales ferrugineuſes, le gargariſme, & le liniment anti-ſcorbutique.

SCORDIUM. Plante qui naît dans les lieux marécageux : ſes tiges ſont quarrées, velues, & ſerpentent ; elles ont un goût amer, & l'odeur de l'ail : ſes feuilles ſont vulnéraires, ſudorifiques. On en fait uſage dans les maladies peſtilentielles, les obſtructions du foie & de la rate, & ſur-tout contre les vers : on le donne en décoction, & on met une poignée pour chaque pinte d'eau.

SCORSONERE. Plante de jardin. Ses feuilles ſont longues d'un bon pied, ſa tige de même ; ſa fleur eſt jaune ; ſa racine eſt d'un grand uſage dans les remedes contre la morſure des ſerpents, la peſte, la mélancolie, l'épilepſie, le vertige, la petite vérole, &c. C'eſt une des meilleures racines qu'on puiſſe cultiver : elle ſe multiplie de graine, qui eſt blanche, menue & ronde. On la ſeme en bonne terre, & à ſix pieds de fond, au Printemps & au mois d'Août, ou en rayons, ou en planches, ou en plein champ : il faut éclaircir le plant quand il eſt haut de ſept à huit pouces, l'arroſer & le ſarcler.

SCROPHULAIRE. Plante qui croît dans les lieux ombrageux & humides : ſa tige eſt haute de deux à trois pieds ; ſes feuilles tirent ſur le noir, & ſes fleurs ſur le pourpre : ſa racine eſt groſſe, noueuſe, inégale, & d'un goût amer ; elle eſt chaude, inciſive & vulnéraire. Son uſage eſt dans les hémorrhoïdes, les écrouelles, les ulceres, les gales malignes : on peut prendre de cette racine en décoction ; & ſi c'eſt en poudre, la priſe eſt de demi-dragme à une dragme. On en fait encore un onguent, étant pilée avec du beurre frais, que l'on applique ſur les parties affligées.

SCRUPULE, (le) ſorte de poids qui eſt ſouvent preſcrit dans la préparation des remedes, & dont on ſe ſert pour fixer la doſe des différentes matieres ordonnées. C'eſt la peſanteur de vingt-quatre grains, à eſtimer le grain le poids d'un grain d'orge : on déſigne le ſcrupule par ce caractere ℈.

SEIGLE. Eſpece de bled fort connu, qui vient après le froment, & dont on fait du pain, qui eſt, à la verité, de difficile digeſtion. Sa tige monte juſqu'à cinq ou ſix pieds : ſes épis & ſes grains ſont plus long que ceux du froment, mais ils ſont maigres. On ſeme l'hiver le grand ſeigle, & au printemps le petit.

On mêle de la farine de ſeigle avec celle de froment, & le pain en eſt plus léger & de meilleur goût. Sa farine, miſe en cataplaſme, diſſipe les tumeurs douloureuſes des éréſipelles & de la goutte : la décoction du ſon arrête le cours de ventre. On applique du pain de ſeigle dans les douleurs de tête & les foibleſſes d'eſtomac : mâché avec du beurre, il fait mûrir les tumeurs.

Le ſeigle veut une terre ſeche & de peu de ſubſtance, & on doit le ſemer en temps ſec, parce qu'il court riſque de pourrir plus qu'un autre grain.

Le meilleur ſeigle, tel que doit être celui qu'on ſeme, eſt d'un gris tirant ſur le noir.

Le seigle, dans les Pays où il abonde, dégénére souvent en bled cornu. On l'appelle ainsi, parce que les grains sortent de l'épi avec la forme de corne noire; ils sont blancs en dedans, & sont plus durs que les grains ordinaires. Cette sorte de bled cause de grandes maladies, telles que le scorbut, à ceux qui mangent du bled de seigle pur, ainsi infecté. Le meilleur expédient pour prévenir ce mal, est de bien cribler le seigle, & d'y mêler de bon froment.

Le Seigle est sujet à l'ergot. On appelle ainsi une maladie des seigles; c'est la même maladie que le charbon du froment: les grains ergottés sont plus gros & plus longs que les autres; ils sortent de la balle; ils sont bruns ou noirs; leur surface est raboteuse: étant mis dans l'eau ils surnagent d'abord, puis ils tombent au fond; si on les mâche, ils laissent sur la langue un goût piquant. Il y a des gens qui prétendent que l'ergot est produit par la piquure d'un insecte, qu'ils croient être une petite chenille. On doit séparer du seigle, par le secours du crible, les grains ergottés, ce qui est facile, du moins pour la plus grande partie, parce que ces grains malades sont plus gros que les grains sains; &, si on ne les séparoit pas, ils peuvent causer des maladies terribles, telles que la gangrene seche, comme cela est arrivé aux Paysans de Sologne.

Le seigle s'accommode des plus mauvaises terres & des années les plus seches: comme il a la propriété de rafraîchir on en mêle un peu avec le froment, qu'il rend plus tendre & plus agréable.

SEIGNEUR de Fief ou Seigneur Féodal, est celui qui possede un Fief. *Voyez* FIEF.

Un homme qui a un fief, doit connoître ce qu'il doit, & ce qui lui est dû de droits Seigneuriaux: il doit connoître les droits honoraires, comme la foi & hommage; & ceux qui sont utiles, comme les censives, les lods & ventes, & il doit se faire rendre les aveux & dénombrements; examiner si tous les droits qui lui sont dûs, y sont bien détaillés; si toutes les mutations & les bornes sont bien expliquées; car les dénombrements & les déclarations reglent pour toujours les droits réciproques du Seigneur & du Vassal.

SEIGNEUR censier, est le Propriétaire d'un fief, dont releve un héritage tenu en censive, & à qui le cens ou rente annuelle est due: il est aussi le Seigneur direct du fonds de la terre qu'il a donné à cens.

Les Seigneurs des Terres doivent protéger leurs Censitaires & encourager les Paysans. L'Auteur de l'Essai sur l'Administration des Terres, fait sur cela des réflexions très-judicieuses.

Le Paysan, dit-il, est timide; ses facultés sont trop petites pour qu'il puisse donner au hazard, & ses lumieres trop foibles pour le soutenir contre le découragement, lorsque le succès ne répond pas à ses espérances: d'ailleurs, il est peu capable d'analyser l'avantage d'une méthode sur une autre. Elevé par son Pere dans une façon de travailler, il croiroit changer de Religion, s'il changeoit de culture: il nourrit deux vaches, il ne comprend

pas qu'il puisse en avoir quatre : il n'a point de luzerne ; elle ne réussit pas dans le pays : il a essayé d'en semer ; une sécheresse, ou la mauvaise qualité de la graine a fait périr ses espérances : voilà tous les habitants d'une Paroisse dégoûtés. Que doit faire un Seigneur pour les encourager ? il en fera semer à ses frais ; il chargera de ce soin un Cultivateur intelligent & laborieux, tel que celui qui réussit le mieux dans la Paroisse ; il lui fournira les graines, & lui enseignera les méthodes les plus reconnues : il ne fera que de petites expériences, mais il ne se rebutera point & il parviendra enfin à connoître ce qui est propre dans le Pays, & la meilleure méthode de le faire fructifier. Qu'une aumône ainsi placée est utile ! Celui qui donne, amasse pour sa postérité ; il enrichit le fonds dont il est Seigneur ; il éleve au travail une multitude d'hommes qui périroient par le découragement.

Un Seigneur enrichira toujours sa Paroisse, en faisant acheter les denrées qui y croissent, sur-tout si elles n'ont pas beaucoup de débit : cela met en état le Paysan de payer, & l'encourage à cultiver ; au lieu que s'il ne trouve pas à vendre, il est consommé en frais, & il périt de misere. Il y a mille façons d'occuper les familles, soit par le filage, le cordage, ou d'autres ouvrages : une personne charitable peut procurer des biens infinis dans sa Terre. Qu'un Seigneur achete les grains au prix courant, le Laboureur se trouvera debarrassé de sa denrée ; il paiera ses dettes : le Seigneur conservera ses grains, il en prêtera à ce Laboureur pour resemer, & il en vendra à l'Artisan à mesure que son travail lui fournira de quoi achever. Il prêtera à cet autre de quoi acheter un troupeau de moutons ; à celui-ci, de quoi avoir un attelage de chevaux pour faire des voitures publiques ; le tout, après s'être informé d'eux, & avoir examiné leur conduite & leurs talents.

Si un Seigneur, qui cherche à faire le bien, a dans son domaine une lande d'un grand nombre d'arpents, & dont il ne tire que peu de pâturages, il profite d'une année où le pain est cher, & où les Ouvriers ne sont point occupés ; il fait défricher ce fond à ces pauvres gens, & leur vend, à un prix raisonnable, les grains qu'il a eu la prudence d'amasser : il fait une aumône bien placée, & il a pour récompense un champ en valeur, dont les premieres récoltes lui paieront avec usure sa dépense.

Mais la culture qu'il doit favoriser le plus, c'est celle des pâturages & des grains. Les Seigneurs doivent donc s'attacher à procurer les moyens d'augmenter les troupeaux & l'abondance des grains ; car c'est pour eux en même-temps qu'ils travaillent.

SEIGNEUR Haut-Justicier (le), est celui qui a le droit de faire administrer la Justice dans tout son ressort, tant pour le civil que pour le criminel : il a la haute, moyenne & basse Justice ; les premiers honneurs, après les Patrons, lui sont dus ; dans les Eglises bâties dans l'étendue de sa Haute-Justice : s'il n'y a point de Patron, il doit avoir son siege au lieu le plus honorable ; &, après sa mort, ses héritiers ont droit d'y faire mettre une litre, ou ceinture funebre avec ses armes.

SEL. Substance acide, dont la grande propriété est de ne craindre aucune corruption, & d'en préserver les viandes qu'on y laisse tremper. Il y a plusieurs sortes de sels.

SEL marin ou SEL commun. C'est celui qu'on tire de la mer ou de plusieurs lacs salés par évaporation, c'est-à-dire, en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudieres, jusqu'à ce que toute l'humidité soit ôtée; il en reste un sel blanc. Le sel par cristallisation, est celui qui se fait en détournant l'eau de la mer dans des creux ou marais, qu'on appelle salants, pendant les chaleurs de l'été: car l'eau étant évaporée, il reste un sel gris; c'est le meilleur.

Le sel pénetre, digere, ouvre, échauffe: il résiste à la corruption: il est bon contre les crudités de l'estomac: on s'en sert dans les lavements; on l'emploie extérieurement dans l'apoplexie & les convulsions, la douleur des dents, &c.

L'achat du sel n'est pas libre en France: la vente n'en peut être faite que par les Fermiers & Officiers du Roi. Ces Fermiers sont tenus d'acheter le sel dans les Salines, à un certain prix, d'y payer les droits du Roi, &, de le faire conduire à leur frais, aux greniers établis par le Roi; où ils font livrer le sel au Peuple par des commis préposés. A l'exception de quelques Provinces, qui se nomment Pays de franc-salé, personne n'est exempt du droit des Gabelles, & chacun en doit prendre dans le plus prochain grenier de son domicile: il y a des greniers de vente; il y en a d'impôts. Dans les greniers de vente, chacun ne prend de Sel qu'autant qu'il veut, & la vente s'en fait par minot ou demi-minot. Dans les greniers d'impôt, le sel s'impose tous les ans, comme les Tailles: chaque Paroisse a sa quantité imposée, & chaque Particulier est obligé d'en prendre la quantité proportionnée à sa famille.

SEL de prunelle; ou crystal minéral. Salpêtre dont on a emporté une partie du volatil, par le moyen du soufre & du feu. On le donne pour rafraîchir, & faire uriner, dans les fievres ardentes, & autres maladies qui proviennent de chaleur & d'obstruction: la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme dans du bouillon.

SEL polychreste. Salpêtre dépouillé de sa partie volatile par le soufre. On le calcine à grand feu dans un creuset, jusqu'à ce qu'il soit bien blanc: il sert à plusieurs usages; il purge par les selles; il pousse les urines; on en met ordinairement dans les infusions de séné, depuis un scrupule jusqu'à quatre.

SEL végétal ou tartre soluble. C'est une crême de tartre réduit en forme de sel: il est propre pour toutes les maladies qui viennent d'obstruction: la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

SEL ammoniac (le) est un sel artificiel, qui a succédé au naturel, qu'avoient les Anciens, & qu'on ne nous apporte plus. Celui que nous avons, nous vient de Venise: il est fait en pains plats & ronds, & de couleur grise; on le prépare avec cinq parties d'urine, une partie de sel marin, & une petite partie

de suie de cheminée, qu'on fait cuire ensemble, & qu'on réduit en masse. On tire de cette masse, par le moyen du feu, le sel ammoniac. Le bon est sec, net, crystallin, d'un goût âcre & pénétrant; il est sudorifique, résiste à la corruption. On le donne dans la fievre quarte: la dose est depuis un scrupule jusqu'à demi-dragme.

SEMAILLES. On appelle ainsi le temps des semences, c'est-à-dire, celui où l'on seme le bled.

SEMENCE. On donne ce nom à tout ce qui est propre à produire la plante d'où elle est provenue; mais on entend plus ordinairement par ce terme, le bled pour être semé.

SEMENCE contre les vers. C'est une semence menue, verdâtre, d'un goût amer: elle naît à une plante qui croît dans la Perse: elle est chaude & amere, & spécifique pour faire mourir les vers: on en donne aux enfants, depuis un scrupule jusqu'à une dragme, selon l'âge, & dans quelque véhicule approprié.

SEMER. L'action de semer est une des plus importantes opérations de l'Agriculture. Il y a, sur cette matiere, des regles qu'il est absolument nécessaire à un Econome de bien savoir & de pratiquer.

1°. Avant de semer, on doit connoître la qualité de la terre, pour savoir l'espece & la quantité de grain qu'il faut: on doit même s'assurer de la qualité de la terre où le bled a été recueilli, lorsqu'on l'achete pour le semer.

2°. Lui avoir donné tous les labours nécessaires; 3°. choisir le meilleur bled, duquel que ce soit. Le bon froment, par exemple, doit être d'un gris blanchâtre & rond, beau, pesant, sonnant, ferme sous la dent. *Voyez* FROMENT.

Il doit être parfaitement criblé, & purifié de toute graine étrangere: il vaut mieux que le bled destiné à servir de semence, soit tiré d'un terroir distant de quelques lieues de celui où il doit être employé, & que ce soit d'une terre plus maigre; car le même bled étant toujours jetté dans la même terre, dégénere: il faut même, s'il est possible, qu'il provienne d'une terre inférieure de quelques degrés, à celle où l'on veut l'employer. Il est fort avantageux de tirer les semences des Pays où les plantes se plaisent particuliérement, & de semer le bled dans un terrein d'une nature contraire à celui d'où il a été tiré; c'est le moyen d'avoir une bien plus grande récolte. Le vieux bled ne vaut pas moins en semence que le nouveau, quoiqu'on ensemence ordinairement avec celui de l'année précédente. Il y a des gens qui prétendent que la meilleure semence est celle qui vient des terres fortes.

Il est d'usage dans la plupart des Provinces de France, de faire passer la semence par une lessive de chaux vive, ce qu'on appelle échaulage. Pour cet effet, on le met tremper, durant cinq ou six heures, dans une saumure faite exprès: d'autres mettent le bled dans des mannes, & ils écument les grains qui surnagent; autrement ils ne germeroient pas: d'autres arrosent le grain en tas avec cette eau, ou bien ils répandent dessus de la chaux en pou-

dre, & ils le remuent bien. Ces diverses précautions empêchent d'avoir du bled charbonné ou noir, lequel, au lieu de farine, contient une poudre noire, de mauvaise odeur.

Les bons Fermiers d'Angleterre, pour s'en garantir, changent tous les ans une partie de leur semence : on doit au moins la changer tous les trois ou quatre ans, sur-tout le bled de froment. Il est constant que la chaux rend le bled plus gros & plus enflé ; elle l'augmente de deux boisseaux au moins par setier : or, comme on sait, le setier en contient douze. D'ailleurs, le grain échaulé multiplie plus facilement ; il résiste mieux aux pluies, aux mauvaises herbes & aux vermines. C'est encore un principe généralement reconnu, qu'il faut mettre plus de semence & de plant dans une mauvaise terre que dans une bonne.

Nous croyons devoir faire part d'une méthode pratiquée en Angleterre, pour la préparation de la semence : la voici. Prenez de l'eau rousseâtre, qui coule des tas de fumier exposés à l'air & à la pluie, dans des vaisseaux que l'on a mis dans des trous creusés proche de ces tas ; faites en même-temps évaporer sur le feu de l'urine humaine, pour en accélérer la putréfaction : mêlez-la avec de l'eau du fumier, faites-les fermenter ensemble dans une chaudiere sur le feu ; jettez la semence dans cette liqueur, & l'y laissez pendant quatre jours & quatre nuits, puis semez-la, & vous aurez une récolte abondante.

Autre méthode pour les terreins maigres & sablonneux. Prenez douze à treize livres de fiente de brebis, que vous ferez bouillir avec de la lie ; faites-y dissoudre trois ou quatre livres de salpêtre ; jettez dans cette liqueur un boisseau de bled nouveau, & laissez-le infuser pendant huit heures : mettez-le ensuite sécher dans un endroit suffisamment aéré, mais peu exposé au soleil ; réitérez cette opération plusieurs fois, & la graine ne tardera pas à monter en épi ; mais il faut semer clair. Avec cette méthode, le terrein n'a pas besoin d'être fumé.

C'est une expérience que l'on a faite, que par la préparation des semences, un seul grain a poussé sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains, & qu'on a compté plus de soixante tiges sur un même pied.

Au reste, on croit devoir rapporter ici la réflexion que fait un Cultivateur sur toutes ces préparations, après en avoir fait lui-même l'expérience. Le seul avantage que j'y trouve, dit-il, c'est, 1°. que la semence préparée leve un peu plus vîte que l'autre ; 2°. les oiseaux n'y causent pas tant de dégât ; 3°. le bled devient trop épais ; mais on peut remédier à cet inconvénient en le semant un peu plus clair ; 4°. le bled provenant de la semence préparée, est moins sujet à être charbonné que celui qui n'a reçu aucune préparation. En général, comme on ne peut esserber & labourer les grains pour en détruire toutes les herbes, comme on feroit pour une planche de laitues, il vaut beaucoup mieux semer trop épais que trop clair, parce qu'alors ils prennent le dessus, & étouffent à leur tour les mauvaises herbes sauvages : au lieu que, quand ils sont trop clair semés, les mauvaises herbes crois-

ſent avec force, abſorbent tous les ſucs de la terre, & affament le bled.

On doit encore remarquer que, dans les terres froides, les grains ſont bien moins ſujets à geler lorſqu'ils ſont ſemés un peu épais, que quand ils ſont trop clairs. D'un autre côté, le grain ſemé clair, mais bien cultivé, fournit, par le nombre de ſes tuyaux & de ſes épis, une récolte auſſi abondante qu'une pareille étendue de terrein cultivé de la même maniere, mais ſemé plus épais : d'où il s'enſuit que la terre ne peut produire qu'une certaine quantité de plantes proportionnée à ſa fécondité. Enfin, il a obſervé que, ſi l'on donne aux grains un labour trop enfoncé, lorſqu'on veut les cultiver & en ôter les mauvaiſes herbes, dans les mois de Mai & de Juin, cela leur fait pouſſer leurs racines bien avant dans la terre; ainſi ils y trouvent plus d'humidité, ce qui les empêche de mûrir à propos.

Le temps de ſemer eſt en Automne, principalement depuis le vingt Septembre juſqu'au dix Octobre, à l'égard du froment, du ſeigle, du méteil, de l'épeautre, de l'eſcourgeon. Il y a des eſpeces de bled moins ordinaires, qui ſe ſement au printemps, comme le bled rouge, le bled blanc de Dauphiné & de Flandre, & la touzel e, qui eſt une ſorte de bled fort commun en Languedoc. On ſeme au printemps l'avoine, l'orge, les lentilles, les féverolles, les lupins & autres menues graines, qu'on appelle les Mars; on peut les ſemer à part ou les mêler : on donne le fourrage de la plupart de ces grains aux bêtes de charge, aux vaches, aux brebis, & la graine aux chevaux & à la volaille.

En général, on peut ſemer fort bien pendant ſix ſemaines, dans les mois de Septembre & Octobre. On doit commencer par les plaines; car elles veulent être ſemées plutôt : le bled ſemé de bonne heure leve mieux. Il y a des circonſtances où l'on eſt forcé de remettre cette opération à une autre ſaiſon; 1°. à cauſe des pluies trop abondantes; 2°. lorſqu'on a à ſemer dans une terre chaude, graveleuſe, pierreuſe, de peur que le bled ne pouſſe trop avant le printemps; 3°. lorſque la terre a rapporté, l'année précédente, du ſainfoin ou autre fourrage, car il faut avoir le temps de préparer le terrein; 4°. lorſqu'elle a porté des navets, qu'on a fait manger aux beſtiaux; 5°. lorſqu'elle a été nouvellement défrichée, ſoit qu'elle fût en prairie ou en bois. Dans tous ces cas, on doit différer à ſemer juſqu'en Décembre, & même Février.

L'ordre qu'on doit garder pour les bleds, eſt de commencer par le ſeigle, enſuite l'eſcourgeon, le méteil, l'épeautre, enfin le froment : on doit ſemer celui-ci en terre graſſe & humide, & après la pluie. A l'égard des bleds appellés Mars, qui ſe ſement au printemps, on commence par le froment de Mars; il veut une terre graſſe, & demande les mêmes cultures que les autres froments : enſuite, & au commencement d'Avril, le bled de Turquie ou maïs, le millet, le panis : on finit par le ſarraſin.

A l'égard de la quantité de la ſemence, elle dépend de la qualité de la terre; ainſi les terres maigres demandent plus de ſe-

mence que les graſſes : il en eſt de même des Pays humides & aquatiques, ou couverts d'arbres ; car il en faut plus que dans les ſecs.

L'uſage ordinaire eſt d'employer huit boiſſeaux à l'arpent, meſure de Paris, & peſant vingt livres chacun, pour le froment, méteil ou ſeigle ; & environ quatre pour le millet & panis. Au reſte, l'uſage conſtant des lieux eſt la meilleure regle : en général, il vaut mieux en donner plus que moins.

Quant à la maniere de ſemer, le bled ſe ſeme à pleine main : le Laboureur attache devant lui ſa longue nappe, dans laquelle il jette une meſure de grain, & en entortille l'extrêmité autour de ſon bras gauche, afin qu'elle ne puiſſe échapper ; il remplit de bled l'autre main ; &, marchant ſur une ligne droite, il répand circulairement la ſemence, en faiſant aller ſa main juſques ſur l'épaule gauche ; il emplit ſa main de nouveau, & part toujours avec le pied droit ; il avance de la ſorte avec un mouvement toujours égal : ce n'eſt que par cette eſpece de meſure que la diſtribution ſe peut faire avec une parfaite égalité. Quand le Laboureur à rempli une certaine largeur, qu'il regle ſur l'étendue qu'a occupé la projection du bled, il recommence ſur une autre ligne : au reſte, on doit ſemer de ſuite ſans diſcontinuer.

Après qu'on a emblavé le champ, on doit enterrer la ſemence, pour empêcher que les oiſeaux ne la mangent, & afin que la terre lui communique ſa ſubſtance ; mais on ne doit pas l'enterrer trop avant, car plus le grain de ſemence eſt profond, plus il eſt retardé dans ſa croiſſance : les racines pouſſent bien mieux à la ſuperficie de la terre, parce qu'elles y jouiſſent de la chaleur du ſoleil : d'ailleurs, l'eau de pluie ne pénetre que quelques pouces de profondeur, au lieu que la ſuperficie eſt toujours humectée. La meilleure maniere, & la plus ſûre, eſt de ſemer à un pouce de profondeur, par la raiſon que lorſque le grain eſt entierement découvert, il ne peut pouſſer dans un temps ſec ; &, s'il eſt trop profond, il croît inutilement pendant quelques temps : cependant s'il ne ſuffit pas, pour la défenſe du grain, qu'il ſoit couvert d'un pouce de terre, on peut ſemer plus profond : il en eſt de même lorſqu'il a temps pour ſa croiſſance.

Dans les terres douces, on enterre le grain avec la herſe ordinaire, en la paſſant en long & en travers ; &, quand il y a des mottes & des pierres, on y emploie des rouleaux garnis de groſſes chevilles de fer. En général, le bled doit être un peu plus couvert dans les terres légeres que dans les terres fortes : on peut, avant de paſſer la herſe, donner un léger labour à la terre, & la herſer enſuite on doit toujours ſemer par un beau temps.

A l'égard de la maniere de ſemer les différentes graines pour les plantes, on doit ſavoir qu'il faut ſemer chaque eſpece de graine à la profondeur qui lui convient : pour cela, on fait pluſieurs trous avec divers plantoirs, qu'on enfonce les uns plus profondément que les autres : on y ſeme les graines qu'on veut éprouver ; &, quand elles ſont germées, on voit quelle eſt la profondeur à laquelle il faut ſemer chaque eſpece de plante.

Recette pour faire groſſir conſidérablement les plantes ou légumes & leur procurer un goût excellent. Prenez une partie de nitre ou ſalpêtre, comme une demi livre ou livre, & le double de ſel : mettez-les dans un creuſet, & les faites fondre ; enſuite retirez-les du feu, laiſſez-les refroidir ; &, ſur une livre de cette matiere, verſez dix pintes d'eau : les ſels s'y diſſoudront, & alors arroſez-en vos plantes, & faites-y tremper vos ſemences.

Tous les Agriculteurs ſe réuniſſent en un point ; c'eſt que les Laboureurs ſement beaucoup plus de grain qu'il ne faut : il en réſulte deux pertes, celle de la ſemence ſuperflue, & celle qu'on fait ſur la récolte même, qui eſt moins abondante & inférieure en qualité.

Une épreuve néceſſaire & utile pour fixer la quantité préciſe de ſemence, feroit de ſemer les parties d'une même piece de terre dans différents temps, comme à la mi-Septembre, à la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre, à la mi-Novembre, ou au commencement de Décembre. Au reſte, il eſt très-important de bien fixer le temps de la ſemaille, tant par rapport à la ſûreté de la récolte, que par rapport à ſon abondance & à la qualité des grains qu'elle fournit.

SEMOIR. Inſtrument imaginé par l'Auteur de la Culture des Terres, par le moyen duquel on remédie aux inconvénients qui ſe trouvent dans la maniere de ſemer à la main. Ces inconvénients ſont, qu'une poignée eſt ſouvent plus forte que l'autre, parce que le grain eſt plus gros ou plus menu ; que la ſemence s'amaſſe dans les fonds ; qu'il en reſte peu ſur les éminences ; qu'on eſt obligé d'employer trop de ſemence pour réparer la partie qui reſte ſans être enterrée, & qui eſt mangée par les oiſeaux.

Ce ſemoir fait, 1°. les rigoles aux diſtances & à la profondeur qu'on deſire : 2°. il remplit de terre toutes les rigoles, & ainſi tous les grains ſe trouvent enterrés : 3°. il verſe dans chaque rigole la quantité préciſe de ſemence qu'on a jugé convenable. Mais, avant d'en faire uſage, il faut s'être aſſuré par l'expérience de la bonne qualité du grain ; parce que, ſelon qu'il donne plus ou moins de tiges, comme un dixieme ou ſixieme, on augmente ou on diminue la quantité de la ſemence qu'on met en terre.

En ſuivant la méthode de ce ſemoir, les grains ſont ſemés par rangées : ces rangées doivent être uniques, quand les plantes ſont vivaces, doubles, triples, même quadruples, ſelon les différentes eſpeces de plantes : entre les rangées, on laiſſe ſept à huit pouces d'eſpaces, qu'on appelle *ſéparations*.

On appelle planches, l'eſpace occupé par les rangées avec les ſéparations qui ſont entre. On appelle plates-bandes les grands eſpaces qui ſéparent les planches ; par exemple, entre deux & deux rangées, entre trois & trois rangées. Ainſi, entre deux rangées, il y a une ſéparation ; entre trois rangées, il y en a deux ; trois entre quatre, ainſi de ſuite.

L'Auteur aſſure qu'en faiſant la moiſſon, on remarquera que la plus grande partie des grains de froment auront produit vingt ou trente tuyaux ; au lieu que ſuivant la culture ordinaire, ils

n'en ont que deux ou trois. Ce ſemoir eſt abſolument néceſſaire pour pratiquer en grand cette nouvelle culture.

Ceux qui veulent ſemer de toutes ſortes de grains, doivent faire aſſortir le ſemoir de trois cylindres, dont les cellules ſoient de différente grandeur : on fait ſervir les plus grandes pour ſemer les feves ; elles ſerviront auſſi pour les gros pois, & même pour l'avoine. Le cylindre pour le bled doit avoir ſes cellules de moyenne grandeur ; il ſervira auſſi pour ſemer l'orge, le ſeigle, le bled noir ; enfin, le troiſieme, dont les cellules ſont fort petites, eſt deſtiné à ſemer les grains les plus menus, comme millet, raves, navets, luzerne. *Culture des Terres, Tom. I, pag.* 394.

On peut voir la deſcription de ce ſemoir, avec figures, dans ce même Traité. *Tom. II, pag.* 135.

Mais comme ces ſemoirs ſont compliqués, & que le prix peut rebuter les Laboureurs, un particulier, dont le zele ne ſauroit être aſſez loué, a donné au Public la connoiſſance d'un petit ſemoir qu'il a imaginé pour habituer inſenſiblement les Laboureurs à ſe ſervir ſans répugnance d'un autre ſemoir à trois ſocs, qu'il vient de faire exécuter ſous l'autorité de M. l'Intendant de Picardie. Ce petit ſemoir eſt monté ſur une charrue ordinaire : il eſt à la portée de tous les Laboureurs ; il peut être employé dans toutes ſortes de terreins indiſtinctement : enfin, c'eſt une charrue qui laboure & qui ſeme en même-temps.

L'inventeur de ce ſemoir nous apprend que ce ſemoir coûte, à Amiens, ſix livres. Selon lui, tout le changement qu'il y a à faire à la charrue, c'eſt d'en ôter les deux bâtons qui ſont ſur la plate ſelle, & d'y ſubſtituer les deux demi fourches, qui ſervent à ſoutenir la caiſſe du ſemoir : il faut, en outre, pratiquer dans le moyeu d'une des deux roues, laquelle doit avoir ſix à ſept pouces de diametre, un creux de poulie de ſix à ſept lignes, pour contenir la corde qui doit donner le mouvement au grain pour ſe répandre dans le ſillon. Il nous apprend encore, que la premiere épreuve de ce ſemoir s'eſt faite le 9 Octobre 1761, à un quart de lieue d'Amiens, proche l'Abbaye de Saint Acheul. Cet eſſai a eu tout le ſuccès poſſible ſur un quartier de terre bien préparé. Le 10, il s'en eſt fait une ſeconde épreuve ſur un arpent de terre médiocre, qui a également réuſſi, ſans qu'on eût pu découvrir un ſeul grain de bled ſur terre. Il eſt entré dans cet arpent deux ſetiers moins quelque choſe, ou environ quatre-vingt-quinze livres de grains, au lieu de trois ſetiers & quelque choſe de plus, que le Fermier étoit dans l'uſage d'y ſemer, ce qui monte à cent cinquante-ſept livres peſant de grain : on gagne par conſéquent, par cette nouvelle méthode, près d'un tiers de ſemence. L'Auteur fait cette ſage réflexion, que les Laboureurs ayant long-temps ſemé à la main, on ne pourra les déterminer à quitter cette routine, qu'en faiſant agir ſous leurs yeux des inſtruments ſimples & commodes, qui enſemencent les terres avec plus d'économie. *Alm. d'Agr.*

En effet, il eſt conſtant qu'un tiers de la ſemence eſt perdu pour le Laboureur qui la ſeme à la main, parce que, quelque habile

habile que soit un Semeur, il résulte toujours plusieurs inconvéniens de cette méthode; car, quand même on supposeroit que le grain est distribué par-tout avec une parfaite égalité, une partie de ce grain est enfouie par la charrue, à une profondeur où il ne peut germer; d'où il arrive que quelques endroits sont trop peu fournis, tandis que d'autres le sont trop: de plus, s'il survient de la pluie lorsque la semence est jettée sur terre, on ne peut prudemment faire usage de la herse pour enterrer le grain, & pendant ce temps-là, les oiseaux le mangent.

SÉNE. (le) On appelle ainsi des petites feuilles oblongues & seches, qu'on emploie fréquemment dans les purgatifs. Ces feuilles naissent sur un petit arbrisseau. Le meilleur séné est celui qui vient d'Alexandrie: il doit être choisi récent, en feuilles, la plupart entieres, de grandeur médiocre, de couleur verte, jaunâtre, d'une odeur forte, & d'un goût désagréable. On se sert aussi des follicules ou gousses du séné: elles doivent être grandes, récentes, de couleur verdâtre, & tirant sur le jaune.

Le séné purge fort bien les humeurs recuites & séreuses, la bile, la pituite, les obstructions du foie & de la rate. Comme il donne des tranchées en s'attachant aux intestins, on ne le doit jamais donner sans y ajouter, pour aiguillon, le sel de tartre, qui est un précipitant. On corrige encore sa chaleur & sa sécheresse avec des fleurs de violette & de bourrache; &, pour empêcher qu'il ne nuise à l'estomac, on y ajoute la cannelle, le gingembre, &c. La dose en infusion, est jusqu'à deux dragmes & demie ou demi-once; & en substance, jusqu'à une dragme & demie.

L'infusion de séné se fait ainsi. Prenez demi-once de séné bien mondé, demi-dragme ou une dragme de semence d'anis, un scrupule ou demi-dragme de sel de tartre: mettez infuser le tout dans une quantité suffisante d'eau simple; laissez-le dans un lieu tiede pendant la nuit: ajoutez à trois onces de la colature, trois dragmes ou demi-once de cannelle, demi-once de sirop de chicorée, composée de rhubarbe: mêlez-le tout pour faire une potion purgative.

Le séné est contraire dans les dispositions inflammatoires, comme les maladies de poitrine, hémorrhagies, &c.

Le séné purge toutes sortes d'humeurs, & particuliérement la mélancolie & la bile, si on en fait infuser une demi-once dans deux verres de lait clarifié, & en prenant le matin ces deux verres à une heure l'un de l'autre. Ce purgatif étant réitéré, peut guérir les longues maladies causées par l'obstruction des humeurs.

SENEÇON. Plante qui croît dans les champs & les jardins: sa tige est petite; ses feuilles longues & à fleurons; ses fleurs jaunes: elle est verte toute l'année. Le Seneçon est émollient, rafraîchissant & vulnéraire: son principal usage est dans l'épilepsie des enfants, la jaunisse, l'intempérie chaude du foie, le vomissement, le crachement de sang. Pilé & appliqué sur une plaie, il la guérit en peu de temps: il avance la suppuration des tumeurs.

SENEVÉ. Petite graine dont on fait la moutarde. *Voyez* MOUTARDE.

SÉPARATION de biens (la) est un Jugement qui dissout la société & communauté de biens entre le mari & la femme, & qui ordonne au mari de restituer à sa femme les biens qu'elle lui a apportés en mariage. Les causes de cette séparation sont la mauvaise conduite du mari dans l'administration de ses biens & de ceux de sa femme, ensorte qu'il les dissipe ; ou bien son incapacité, qui peut les lui faire perdre.

Cette séparation ne se peut demander que par la femme : elle doit pour cela, 1°. se faire autoriser par Justice : 2°. renoncer à la communauté : 3°. cette séparation, pour qu'elle soit valable, doit être faite par l'autorité du Juge, & prononcée en connoissance de cause, après enquête faite de la mauvaise administration, à moins qu'elle ne soit notoire : 4°. la femme doit exécuter la Sentence de séparation, en renonçant à la communauté, ou en faisant faire un Inventaire & partage des biens d'icelle : la maniere la plus ordinaire est de faire un procès verbal de vente des meubles du mari. Au reste, cette séparation ne donne à la femme que l'administration & la jouissance de ses revenus : le mari ne peut former cette demande, parce qu'étant le maître de la communauté, s'il arrive de la dissipation, c'est à lui à y mettre ordre.

La séparation de corps & d'habitation est un Jugement qui ordonne que le mari & la femme seront séparés d'habitation & de biens ; ensorte que la femme cesse de demeurer avec son mari, & le mari lui rend les biens qu'elle a apportés en mariage, & la part qui lui appartient en la communauté, à moins qu'elle n'y renonce. Cette demande peut se faire, ou de la part du mari, ou de la part de la femme : quand c'est la femme qui la demande, elle peut accepter ou renoncer à la communauté ; &, si elle l'accepte, elle doit demander que partage en soit fait.

Les causes de la séparation de corps, sont, 1°. les mauvais traitements du mari envers sa femme ; ils doivent être graves & réitérés : 2°. la folie, & telle qu'elle fasse craindre que le mari n'attente à la vie de sa femme : 3°. s'il est convaincu d'y avoir attenté : 4°. s'il a donné plusieurs fois le mal vénérien à sa femme : 5°. si le mari accuse sa femme d'adultere, & qu'il perde sa cause.

SEPTEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. Semer le seigle & le méteil, labourer les jacheres, couper les riz & les millets, se pourvoir de cochons maigres pour les mettre à la glandée, répandre le fumier sur les terres & le retourner, commencer la vendange.

Pour le jardin, replanter beaucoup de chicorées, à demi-pied l'une de l'autre, & les arroser dans la chaleur, vers la mi-Septembre ; greffer les pêchers sur amandiers & sur d'autres pêchers en place : à la fin du mois, semer des épinards & des mâches pour le Carême ; lier le céleri, & le buter avec du fumier sec ; lier les choux-fleurs dont la pomme paroît formée. Quant aux fleurs, semer la graine d'oreille d'ours, de renoncules, d'iris, de tulipes, de pavots, & autres plantes annuelles ; œilletonner les œillets, les giroflées & autres plantes ligneuses.

SEQUESTRE (un) eſt comme le Dépoſitaire d'une choſe litigieuſe : il eſt commis, ou par autorité de Juſtice, ou du conſentement des Parties, pour la garder & la régir, s'il le faut, à la charge de la rendre à celui à qui elle ſera adjugée. Le Sequeſtre eſt obligé de rendre compte des fruits par lui perçus, & il y peut être contraint par corps.

On donne auſſi le nom de Sequeſtre au Jugement par lequel quelqu'un eſt établi Commiſſaire aux choſes ſequeſtrées, comme il arrive quand il n'apparoît pas qu'il a le droit le plus apparent, ou lorſque celui qui l'a, ne peut pas donner une caution ſuffiſante pour la créance : ordinairement, celui qui pourſuit le poſſeſſeur d'une choſe, demande, avant faire droit ſur le poſſeſſoire & la recréance qu'il pourſuit, que le Sequeſtre ſoit ordonné.

Les meubles & les immeubles peuvent ſe mettre en ſequeſtre. Le ſequeſtre eſt different du dépôt, en ce qu'il n'a lieu que quand il y a conteſtation entre les Parties. Quand les choſes ſequeſtrées conſiſtent en quelques jouiſſances, le Sequeſtre doit inceſſamment faire procéder au bail judiciaire, les Parties duement appellées.

SERFOUETTE. Petit outil de Jardinage : il eſt de fer, & il eſt renverſé ; il a deux branches pointues, avec un manche de quatre pieds de long, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitue, chicorrée, pois, &c.

SERIN. Petit oiſeau qui a le bec court, & qui eſt jaune ſous le ventre : il eſt eſtimé pour ſon chant ; on lui apprend à ſiffler des airs.

Le mâle a une tache ſur la tête, beaucoup plus noire que la femelle ; ſon corps eſt auſſi plus jaunâtre, & plus ils vieilliſſent, plus ils deviennent jaunâtres : ils ſont d'une très-grande force de gorge pour le chant.

Les ſereins de Canarie vivent juſqu'à dix-huit & vingt ans, pourvu qu'on y apporte tous les ſoins néceſſaires, & principalement en leur donnant toujours d'une même mangeaille, comme du millet, de la navette ou du chénevis, & prenant garde de leur continuer toujours celle de ces graines à laquelle ils ſeront d'abord adonnés : la poirée & le mouron les rafraîchiſſent.

Le ſerein eſt, après le roſſignol, l'oiſeau qui chante le mieux : pour lui apprendre quelque air, il faut le ſiffler dès qu'il mange ſeul ; ce doit être le ſoir, & après avoir couvert ſa cage.

Pour avoir de belles races, il faut appareiller une iſabelle avec une jonquille, ou une femelle jonquille avec un mâle blanc. A la fin de Mars, on doit les mettre couver ; &, pour cet effet, mettre dans leur cabane de quoi faire leur nid, comme du menu foin, du coton en lambeaux, du chiendent le plus menu ; garnir de ſable de riviere le fond de la cabane, avec de l'eau au milieu dans un vaſe, & que l'on renouvelle tous les jours. La meilleure expoſition de la cabane eſt au levant ; un ſeul petit panier y ſuffit : mais on en met un de l'autre côté, lorſque les petits ſont éclos.

Les œufs ſont ordinairement treize jours complets à éclorre ; mais, ſi la femelle eſt foible, ils ſont un peu plus long-temps.

Lorsqu'ils le font, on doit donner tous les jours au pere & à la mere, outre leur mangeaille, la moitié d'un jaune d'œuf dur, & un peu de biscuit ou échaudée, dont on fait une pâte : on y ajoute quelque herbe, comme mouron, seneçon ou petite laitue, & on met dans leur eau un petit morceau de sucre : il faut observer ce qu'ils aiment le mieux, & le leur donner.

On a remarqué que les femelles blanches ou jonquilles, quoiqu'elles couvent bien leurs œufs, sont mauvaises nourrices. En ce cas, il faut ôter les petits avant qu'ils sortent des œufs, & les mettre sous des grises, après leur avoir ôté leurs œufs, pourvu que ces grises couvent au moins depuis cinq ou six jours, & que les œufs qu'on leur met dessous soient prêts à éclorre : on peut mettre encore les œufs dans un nid de linotte ou de chardonneret ; mais seulement après qu'ils ont été couvés. On peut mettre couver la femelle de serin avec un mâle chardonneret ou linotte ; mais non au contraire.

Quand on veut les nourrir à la brochette, on doit se servir d'une pâte faite avec un jaune bien écrasé, délayé avec de l'eau & du biscuit, avec un peu de navette qu'on a fait bouillir un moment, mais sans l'écraser.

Les sereins ont diverses maladies. 1°. Un abcès sur le croupion : on doit le couper avec la pointe du ciseau, le presser un peu avec le doigt pour en faire sortir la matiere, & mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche. 2°. Les mites qui se répandent dans leur cage, & qui tourmentent le serin. Le plus court est de les mettre dans une autre cage, & tremper la cage infectée dans l'eau bouillante. 3°. Les insectes qui se mettent dans leurs plumes. Pour prévenir ce mal, il faut mettre dans leur cage un bâton de sureau, dont on ôte la moëlle, & percé de quelques trous du côté que les serins se perchent, & secouer le bâton presque tous les jours. 4°. La mue, particulierement celle d'automne, qui est mortelle à beaucoup de serins. Le moyen de les sauver, est de les mettre dans un lieu chaud, les exposer au soleil de temps en temps, leur souffler, de deux jours l'un, du vin blanc sur le corps, & les faire sécher aussi-tôt au soleil ; leur mettre dans un pot, au milieu de leur cage, de la graine de talitron, mêlée avec un peu de graine d'œillet ; & un autre jour un peu de biscuit, tantôt sec, tantôt trempé dans du vin blanc. S'ils sont trop gras, on doit leur donner pour toute mangeaille, pendant quelques jours, de la navette trempée douze heures dans un peu d'eau ; cela les dégage.

SERMENT. Est une action par laquelle, après avoir promis à Dieu de dire la vérité, nous le prenons à témoin de ce que nous affirmons. Le serment qui se prête en Justice, est déféré ordinairement par le Juge au Défendeur : il a lieu dans les affaires obscures & douteuses : ainsi, quand la demande ne peut se prouver, le Juge décharge le Défendeur, en affirmant par lui qu'il ne doit point la somme, ou la chose qu'on lui demande.

Le serment qu'on appelle décisoire, est celui qui est déféré par l'une des Parties à l'autre ; & il décide tellement la contesta-

fion, qu'on ne peut plus revenir contre, par quelque moyen que ce soit ; & on n'est plus recevable à faire rétracter le Jugement qui a été rendu en conséquence. Le Serment peut être déféré en tout état de cause ; & celui à qui il est déféré, ne peut pas se dispenser de le prêter : il ne peut être révoqué par la Partie : mais il le peut être en rapportant une preuve par écrit.

SERPENTS. (Remede spécifique contre la piqure des) Piquez avec une lancette ou une aiguille la partie blessée, afin de faire sortir quelques gouttes de sang, au cas qu'il n'en ait point coulé ; appliquez-y aussi-tôt la pierre de serpent. (On appelle ainsi un morceau de corne de cerf taillé de la forme & épaisseur d'un gros sol de cuivre, & passé légérement sur le feu.) Cette pierre s'y attache, & on doit l'y laisser collée jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, ce qui est la marque que le venin est sorti : quelquefois elle tombe au bout de deux jours, & quelquefois elle reste sur la plaie jusqu'à douze & quinze jours. Lorsqu'elle est tombée, on la lave d'abord dans le lait, ensuite dans l'eau tiede, afin de la nettoyer de la crasse du lait. Cette pierre est également spécifique contre les morsures des animaux enragés : elle est bonne aussi pour guérir du charbon, & même de l'hydropisie.

SERPETTE. Petit couteau courbé, dont on se sert pour tailler les arbres & la vigne.

SERPOLET. Plante qui croît dans les lieux montagneux, incultes, pierreux, & dans les jardins. Ses tiges sont hautes d'un pied ; ses feuilles & ses fleurs sont petites, ces dernieres tirent sur le pourpre. Le serpolet a une odeur agréable & un goût aromatique : il est chaud, apéritif, céphalique & stomachique ; il est fort utile dans les maladies catareuses de la tête ; il arrête le crachement de sang ; il provoque l'urine & les mois.

SERRE. Lieu couvert, dans un jardin, pour mettre à l'abri, pendant l'hiver, certains arbres à qui le froid est mortel, comme les orangers, les grenadiers, & autres arbres qui sont en caisse : on s'en sert encore pour faire germer quantité de fruits, & pour y élever sur couches quantité de plantes potageres. La façade de la serre doit être exposée au Midi, ou du moins au Levant. Les ouvertures de la serre, qui sont sur sa façade, doivent être les plus larges qu'il est possible, afin que le soleil y pénetre par-tout ; les portes & fenêtres doivent fermer très-exactement, pour que le froid n'y pénetre point ; on doit même, dans les grands froids, mettre des paillassons sur les croisées ; il est avantageux pour tout ce qu'on met dans la serre, que le sol soit plus élevé que le rez-de-chaussée qui l'environne ; les plantes sont ainsi bien mieux garanties de l'humidité. La grandeur d'une serre doit être proportionnée à celle qu'on a en jardin.

SERRE pour les fruits. *Voyez* FRUITERIE.

SERRE pour les légumes. C'est une espece de caveau dont on ferme exactement toutes les avenues pendant la gelée & les temps humides. On y entretient, dans le sable, les racines & les légumes d'hiver : on y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages.

SERRE des orangers & autres arbustes. C'est comme une salle; elle doit être tournée au Midi, avec des fenêtres bien vitrées, que l'on doit ouvrir de temps en temps, lorsqu'il fait doux. On y renferme les orangers, les lauriers, & tous les arbustes à qui le froid est contraire.

SERVITUDE. On appelle ainsi plusieurs assujettissements que certaines maisons ou héritages doivent souffrir de la part des autres. On distingue les servitudes en celles de la Ville, & celles de la Campagne : on en compte six pour celles des Villes. La premiere est celle par laquelle il n'est pas permis au Propriétaire d'une maison, d'élever sa maison ou son mur par-de là une certaine hauteur, pour ne pas nuire à la maison voisine. La seconde, d'être obligé de recevoir sur sa maison, ou dans sa cour, les eaux qui coulent de la maison voisine. La troisieme, de supporter les charges de la maison voisine, par exemple, le mur que le voisin bâtit sur le nôtre, quoiqu'il nous appartienne tout entier, depuis les fondements jusqu'au premier étage. La quatrieme, de souffrir que le voisin place ses poutres & ses solives sur notre mur; car, s'il n'avoit pas ce droit de servitude, il seroit obligé de payer la moitié du mur pour le rendre mitoyen. La cinquieme, de souffrir que le voisin ait des saillies sur notre héritage, comme de jetter ce qu'il juge à propos, & dont il veut se débarrasser. La sixieme, est de ne pouvoir nuire à la clarté dont jouit la maison voisine, & de quelque maniere que ce soit.

Les servitudes de la Campagne sont au nombre de six à sept. La premiere est le droit de sentier dans l'héritage du voisin, soit à pied ou à cheval : l'usage en France, est de déclarer la largeur du chemin dans ces deux sortes de servitudes, dans l'Acte par lequel la servitude est constituée. La seconde, le droit de chemin dans le fonds de son voisin, & d'y faire passer des voitures. La troisieme, de faire passer de l'eau par l'héritage d'autrui, avec des tuyaux ou autrement. La quatrieme, de puiser de l'eau dans la fontaine ou le puits de son voisin. La cinquieme, d'abreuver ses bestiaux aux eaux du voisin. La sixieme, de les faire paître sur ses terres. La septieme, de tirer du sable, de la terre, ou de la pierre dans son fonds, ou d'y cuire de la chaux. Selon la Coutume de Paris, toute servitude, tant de la Ville que de Campagne, doit être établie par un titre, & jamais par la possession, quelque longue qu'elle soit.

SETIER. Mesure qui est différente, selon les lieux, ou la nature des choses mesurées. En fait de bled, le setier de Paris contient douze boisseaux, ou quatre minots, ou deux mines, & le muid tient deux setiers. En matiere de liqueurs, un setier est la moitié d'une pinte. On l'appelle chopine chez les Jaugeurs; le septier est une mesure de huit pintes.

Un bon setier de farine avec le son, doit peser deux cents quarante livres, de même que le setier de bled non moulu. Le setier de farine doit faire ordinairement cent soixante-dix ou cent-quatre-vingt livres de pain, & un boisseau de farine doit rapporter quinze livres de pain.

SEVE (la) eſt le ſuc nourricier de toutes les productions de la terre. C'eſt une ſubſtance aqueuſe, compoſée de ſels, & que la chaleur met en action. Chaque plante a ſa ſeve particuliere, & d'une nature qui lui eſt propre ; la ſeve monte & deſcend dans les plantes ; c'eſt par ce flux & reflux qu'elle ſe convertit en bois, en écorce, en feuilles, en boutons, en fruits.

Lorſque la ſéve s'eſt portée au tronc & aux branches, & qu'elle s'eſt changée en leur ſubſtance, ce qui arrive lorſqu'un arbre a pouſſé tout le bois qu'il doit pouſſer ; alors ce qu'elle a de plus ſubtil ſe change en fleurs & en fruits : par-là on peut expliquer la raiſon pourquoi les boutons à fruit ne viennent point ſur les groſſes branches ; mais au contraire ſur les plus foibles & les plus délicates : pourquoi les vieux arbres portent du fruit plus gros & plus délicat que les jeunes, qui en donnent moins ; car c'eſt parce que la ſeve ne travaille encore dans ces derniers qu'à ſe changer en bois, & qu'elle n'eſt pas aſſez ſubtiliſée pour donner beaucoup de fruit.

La fécondité de la ſeve eſt prodigieuſe, puiſque les branches de quantité de plantes miſe en terre par le bout, pouſſent des racines, ce qu'on appelle provigner. Bien plus, ſelon les pores des plantes où elle paſſe, elle les rend odoriférantes ou puantes, douces, ou aigres, froides ou chaudes : c'eſt elle qui fait changer d'eſpece à un arbre par l'opération de la greffe, & qui d'un amandier fait un pêcher, ou d'un coignaſſier un poirier : c'eſt elle enfin qui prend toutes ces formes différentes.

Dans les années où la ſéchereſſe eſt exceſſive à cauſe des grandes chaleurs, il arrive quelquefois que la ſeve ceſſe de circuler dans certains arbres, parce que la chaleur les a pénétrés ; enſorte qu'ils riſquent de mourir, ſi on ne prévient ce malheur. Le remede eſt d'arroſer auſſi-tôt l'arbre en forme de pluie, par-deſſus les branches : c'eſt le moyen de rétablir la circulation de la ſeve.

SOLE. Poiſſon de mer, qui a la chair ferme & blanche, & d'un bon ſuc. On le mange ordinairement frit. Pour cet effet, vuidez vos ſoles par le côté de la tête, écaillez-les, lavez-les, eſſuyez-les, farinez-les, fendez-les ſur le dos, faites-les frire dans de la friture de beurre rafiné : étant frites, & prêtes à manger, exprimez deſſus un jus d'orange : on peut les ſervir pour entrée, quand elles ſont frites, en mettant deſſus une ſauce aux capres & anchois, ou une ſauce à l'huile : ſur le gril, après les avoir marinées avec l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, & les arroſant de leur marinade, lorſqu'elles ſont ſur le feu ; au court bouillon blanc.

SOLES ET COMPOTS. On appelle ainſi la diviſion qui ſe fait des terres labourables en trois parties égales. La premiere eſt de celles qui doivent être ſemées en bled. La ſeconde doit être ſemée en avoine ou menus grains. La troiſieme doit reſter en jachere, c'eſt-à-dire, en repos.

SOLEIL (le) eſt une groſſe fleur fort ample, de couleur jaune, & de figure orbiculaire, portée ſur une tige de dix à

douze pieds, avec des feuilles fort larges, attachées à de longues queues. Le disque de cette fleur est un amas de plusieurs fleurons.

SON (le) est l'écorce du bled, qui est enlevée par la trituration, & qui reste sur le bluteau : il sert à nourrir les animaux & à engraisser les volailles. Dans les années où la récolte n'a pas été abondante, & que le pain de farine est cher, on ne sépare pas quelquefois le son de la farine, & les pauvres gens se contentent de cet aliment, qui est beaucoup plus lourd & moins nourrissant.

SOUCI. (le) Fleur radiée, grande, ronde & odorante : ses tiges sont menues, ses feuilles un peu longues, grasses & blanchâtres. Elle est commune dans les jardins : elle fleurit en Mai, & dure tout l'été : elle vient dans un temps où il n'y a presque plus de fleurs ; on n'a pas besoin de la remuer de sa place, parce que les branches qu'elle jette prennent racine : on la replante au printemps.

Les fleurs de souci sont cordiales, & résistent au venin : elles sont spécifiques dans l'hydropisie & dans la jaunisse : on peut les donner en substance & en décoction.

SOUDE. On appelle ainsi les cendres de l'algue marine pétrifiées.

SOUFFLET pour soutenir le vin. *Voyez* VIN.

SOUFRE. Espece de bitume ou de matiere minérale, grasse & vitriolique. Il y a le soufre vif & le soufre jaune : le vif est une matiere grise & inflammable : on en trouve en Sicile ; on en mêle dans les onguents pour les dartres & la gale. Le jaune, ou le soufre commun, est une matiere dure, cassante, luisante, inflammable, & facile à casser : ce soufre est propre à la poitrine ; il résiste à la pourriture & aux venins ; il convient à la toux, à l'asthme, aux fievres pestilentielles. La décoction de soufre rafraîchit le foie & guérit la gale. On fait de l'huile ou esprit de soufre dans un creuset, à feu moderé ; chaque livre de soufre rend une once d'huile.

SOUPE. Maniere de faire de la soupe abondamment, & à peu de frais, pour nourrir les pauvres Paysans dans un temps de famine. Prenez une livre de farine de froment ; pêtrifiez-la avec de l'eau un peu salée : quand la pâte sera devenue un peu molle, partagez-la en morceaux, de la grosseur d'un œuf chacun ; étendez les morceaux séparément avec un rouleau, & de maniere que chaque morceau soit fort mince ; mettez-les proprement sur une table, & coupez-les en très-petits morceaux ; tenez prêt, sur le feu, un pot rempli de quatre pintes d'eau : quand l'eau sera chaude, jettez-y un peu de sel & un quarteron de beurre ou de graisse : dès que le tout commence à bouillir, jettez-y tous ces morceaux de pâte ; faites cuire le tout à feu modéré, pendant une heure & demie, & remuez-le jusqu'au fond avec une grande cuiller, de peur que la pâte ne s'attache au fond. Si la soupe paroît trop épaisse, on y jette un peu d'eau chaude ; si elle est trop claire, un peu de farine : cette quantité peut suffire pour

nourrir six personnes, la moitié à dîner, & le reste pour le souper, en le délayant avec un peu d'eau tiede, & le faisant chauffer sur un petit feu.

Comme dix livres de farine produisent treize livres & un quart de pâte, on pourra, de cette maniere, nourrir soixante personnes un jour entier : il faut, pour cette quantité de farine, quarante pintes d'eau, deux livres & demie de beurre ou de graisse, & trois quarterons de sel. A l'égard de la qualité de la farine, on doit prendre de celle dont on se sert pour faire ce qu'on appelle le pain de ménage ; car il ne la faut ni trop fine, ni trop grossiere ; cette soupe est agréable au goût & fort nourrissante. Telle est en substance la recette de cette maniere de faire de la soupe, qui est indiquée dans le *Journ. économ.* d'Août 1758, & dont nous venons de faire l'extrait, pour seconder les vues charitables des personnes qui sont en état de secourir les pauvres dans les temps de disette.

SOURCES d'eau. Moyens de connoître où il y en a. 1°. Il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre, & appuyant son menton sur la terre, regarder tout au tour de soi ; & si on voit, en quelque endroit, une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut s'assurer d'y trouver de l'eau. 2°. Il faut examiner la qualité de la terre : la terre noire contient la meilleure eau ; le gravier noir, & qui n'est pas éloigné des rivieres, le gravier rude dans les cailloutages & autres pierres, & le sable rouge, en donnent aussi de fort bonne. Les eaux, au fond des montagnes, entre des rochers & des pierres, sont fraîches & salutaires ; mais celles qui se rencontrent dans des fonds de craie, n'est ni abondante, ni de bon goût : celle qui se trouve sous un sable léger, est de même peu abondante. 3°. On peut conjecturer qu'il y a de l'eau par-tout où l'on voit croître d'eux-mêmes des saules, des petits roseaux : mais, lorsqu'il n'y a point d'étang auprès, le plus sûr moyen pour découvrir les sources, est de percer la terre, d'amener à la surface les différentes couches de terres qui sont au-dessous ; ce qui se fait avec de longues tarieres, & d'examiner si elles donnent quelqu'indice d'eau.

Ou bien, selon la méthode du P. Kirker, faites une balance de bois, construite comme un compas de mer ; un des bouts doit être fait d'un bois qui attire l'humidité comme le sureau, le saule & autres : l'aiguille ou fléau doit être soutenue par un axe au bout d'une ficelle, dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau : s'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau, penchera vers la terre. On doit faire cette expérience dès le matin, avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre. Mais la baguette de coudrier est l'invention la plus surprenante : tout le mystere consiste à en avoir une qui soit fourchue ; celui qui cherche l'eau la porte un peu lâche dans ses mains ; si-tôt qu'il passe sur une source, la baguette tourne & incline vers le lieu où est la source : il est vrai que tout le monde n'a pas la facilité de la mettre en pratique, & les Savants n'y ajoutent point foi.

SOUSTRACTION (la) est la seconde des quatre regles d'Arithmétique : elle est d'un bien plus grand usage que la multiplication & la division, & infiniment plus facile à comprendre.

Cette regle sert à ôter un nombre moindre d'un plus grand, pour savoir ce qui reste,

EXEMPLE d'une soustraction simple.

On suppose devoir la somme de . . . . . . 785 l.
sur quoi on a payé celle de . . . . 534 l.
on demande combien il reste à payer.

Pour faire cette soustration, on pose la plus grande somme dessus, qui est celle que l'on doit; & celle que l'on paie, qui est la plus petite, dessous. Je commence l'opération à droite, en disant : qui de 5 ôte 4, reste 1 ; je pose cet 1 au-dessous du 4 ; je passe à la seconde colonne, & je dis : qui de 8 ôte 3, reste 5 ; je pose ce 5 au-dessous du 3 : je passe à la troisieme colonne, & je dis : qui de 7 ôte 5, reste 2 ; je pose ce 2 au-dessous du 5, & ces trois nombres posés montreront la somme que l'on redoit.

Figure de cette regle :		
	de	785 l.
	ôtez	534 l.
	reste à payer	251 l.

SOUSTRACTION où il y a des zéros. Avant de rapporter cet exemple, il est essentiel de savoir deux choses : 1°. que lorsqu'un nombre de la somme due, & qui est la premiere posée, est inférieur à celui qui lui répond au-dessous, & qui appartient à la somme qu'on a payée, on est obligé de rapporter une dixaine, que l'on ajoute au nombre inférieur : par exemple, 4 se trouve posé au-dessus de 7 ; je dis : qui de 4 ôte 7, cela ne se peut, alors je dois emprunter une dixaine sur la figure qui précede le 4, & qui le fait valoir 14, & je dis : qui de 14 ôte 7, reste 7.

2°. Il faut savoir encore que, comme les zéros n'ont de valeur qu'autant qu'ils sont joints à la figure qui les précede, il ne faut jamais emprunter sur les zéros, mais sur la figure précédente, ce qui influe sur toutes les dixaines qui sont après : car, en empruntant cette dixaine devant le zéro, autant de dizaines qui sont après ne vaudront chacune que 9.

EXEMPLE. On doit la somme de . . . . . 500 l.
sur quoi on a payé celle de . . . . . 396 l.

Pour faire cette soustraction, il faut dire : qui de 0 paie 6, cela ne se peut ; j'emprunte un sur le cinq, qui, joint au zéro, fait 10, & je dis : qui de 10 paie 6, reste 4 ; je pose 4 au-dessous du 6 ; ensuite je dis : qui de 9 paie 9, reste rien ; je pose zéro pour exprimer ce rien au-dessous du 9. Remarquez que je dis : qui de 9 paie 9, au lieu de dire de zéro, parce que ce second zéro ne vaut plus que 9, en ayant ôté une dixaine, pour que le premier zéro ait valu 10. Enfin, je dis : qui de 4 paie 3, reste 1, que je pose au-dessous du 5 ; ces 3 chiffres qu'on vient de poser au-dessous des autres, font voir la somme qui reste à payer. Remarquez

que j'ai dit : qui de 4 paie 3, au lieu de dire, qui de 5 paie 3 : parce que ce 5 ne vaut plus que 4, ayant emprunté sur lui une dixaine pour donner valeur aux deux zéros.

Figure de l'opération ;

	500 l.
	396
	104

SOUSTRACTION par livres & sols :

on doit	350 l.	15 s.
on a payé	296 l.	12 s.

Pour faire cette soustraction, je commence par les sols, & je dis : qui de 5 paie 2, reste 3, que je pose au-dessous du 2 ; qui de 1 paie 1, reste rien : ainsi je n'écris rien au-dessous de cet 1. Au lieu de cette maniere d'opérer, je puis dire encore : qui de 15 paie 12, reste 3. Je passe ensuite aux livres, & je dis, parlant au zéro qui est au-dessus du 6 : qui de 10 paie 6, reste 4 ; je le pose au-dessous du 6 ; ensuite, au lieu de dire : qui de 5 paie 9, je dis, qui de 4 paie 9, parce que ce 5 ne vaut plus que 4, en ayant pris une dixaine pour faire valoir 10 au zéro : qui de 4 paie 9, cela ne se peut ; j'emprunte une dixaine sur le 3 qui précede, & qui fait valoir 14 au 4, & je dis : qui de 14 paie 9, reste 5, je le pose au-dessous du 9 : je passe ensuite à la derniere figure, qui est 3, mais qui ne vaut plus que 2, parce que j'en ai emprunté une dixaine, & je dis : qui de 2 paie 2, reste rien, & je ne pose rien.

Figure de l'opération :

	350 l.	15 s.
	296	12
	54	3

SOUSTRACTION par livres & sols, mais dans laquelle les sols qui sont dus se trouvent en nombre inférieur aux sols qui ont été payés.

on doit	175 l.	14 s.
on a payé	89 l.	19 s.

Combien reste-t-il à payer ?

Pour faire cette opération, je commence par les sols ; je dis : qui de 14 paie 19, ne se peut ; alors j'emprunte sur les livres une livre, qui vaut 20 sols, & l'ajoutant aux 14, je dis : 20 & 14 font 34 ; qui de 34 ôte 19, reste 15 ; je pose 15 au-dessous des sols : je passe aux livres, & au lieu de dire, qui de 5 ôte 9, je dis : qui de 4, parce que j'ai emprunté une livre sur ce 5 ; qui de 4 ôte 9 ne se peut ; j'emprunte une dixaine sur le 7, & la joignant au 4, cela

fait 14, & je dis : qui de 14 ôte 9, reste 5 ; je le pose au-dessous du 9 : je continue ; & au lieu de dire, qui de 7, je dis qui de 6, par la même raison que ci-dessus : qui de 6 paie 8, ne se peut, j'emprunte l'unité qui précede, laquelle jointe au 6, vaut 16, & je dis : qui de 16 ôte 8, reste 8 ; je le pose, & ces deux chiffres posés font la somme qui reste à payer.

Figure de cette opération :	175 l.	14 f.
	89	19
reste à payer	85	15

SOUSTRACTION par livres, sols & deniers.

on doit	1450 l.	15 f.	6 d.
on a payé	600 l.	12 f.	9 d.

Combien reste-t-il à payer ?

Pour faire cette soustraction, je commence par les deniers, & je dis : qui de 6 deniers paie 9, ne se peut ; j'emprunte un sol sur le sol qui précede immédiatement les deniers ; &, comme ce sol vaut 12 deniers, je dis : 12 & 6 font 18 ; qui de 18 paie 9, reste 9 : je passe aux sols, & au lieu de dire qui de 15 paie 12, je dis, qui de 14 paie 12, reste 2, parce que j'ai emprunté un sol sur la figure 5 : je pose ce 2 au-dessous du 2 qui est au-dessus, & je viens aux livres, disant : qui de zéro paie zéro, reste zéro : qui de 5 paie zéro, reste 5 ; je pose ce 5 au-dessous du second zéro ; ensuite, qui de 4 paie 6, ne se peut ; j'emprunte l'unité qui précede, & l'ajoutant au 4, je dis : qui de 14 paie 6, reste 8, que je pose au-dessous du 6 qui est au-dessus ; il reste ainsi à payer 850 l. 2 f.

Figure de cette opération :	1450 l.	15 f.	6 d.
	600	12	9
	850	2	9

Pour avoir la preuve que la soustraction est bien faite, on n'a qu'à faire l'addition de la somme qu'on a payée & de celle qui reste à payer ; &, si le produit de ces deux sommes est le même que la somme que l'on devoit, c'est une preuve certaine que la soustraction est bien faite. On n'a qu'à prendre l'exemple sur l'opération précédente, & additionner 600 l. 12 f. 9 d. avec 850 l. 2 f. 9 d. & on trouvera que le produit sera 1450 l. 15 f. 6 d.

600 l.	12 f.	9 d.
850	2	9
1450	15 f.	6 d.

On suppose ici que celui qui veut faire une soustraction, sait l'addition ; & conséquemment il sait que, lorsqu'on additionne des deniers, & que le nombre des deniers excede celui de 12 de-

niers, il faut les réduire en sols, & les retenir pour être mis à la colonne des sols ; que ce qui est au-dessous de 12 deniers, doit être porté à la colonne des deniers : il doit savoir pareillement qu'il en est de même des sols lorsqu'ils forment des livres ; qu'on doit alors les retenir pour être portés à la colonne des livres, & mettre à celle des sols le nombre des sols, qui est au-dessus de 20, ou de la livre.

STELLIONAT. On appelle ainsi le crime de celui qui vend ou engage les immeubles qui ne lui appartiennent pas, ou qui les hypotheque comme francs & quittes, quoiqu'ils ne le soient pas ; ou qui les vend comme étant propriétaire de la totalité, quoiqu'il ne le soit que d'une partie. Ce crime se poursuit ordinairement par la voie civile, c'est-à-dire, que le Créancier poursuit en Justice le Stellionataire, & le fait condamner, ou à racheter la rente, ou à rendre ce qu'il a reçu, & il le fait en même-temps condamner par corps comme Stellionataire.

STÉRILITÉ des femmes. Les remedes à ce mal sont les mêmes que ceux qu'on met en usage pour les pâles couleurs & les fleurs blanches. *Voyez* ces Articles.

STOMACHIQUES. Remedes. Leur effet est de corriger & d'adoucir les aigreurs, de faciliter la digestion, de réveiller l'appétit, de dissiper les vents & les gonflements, les maux de cœur, les dépôts, les langueurs, les indigestions, douleurs & coliques d'estomac, & dans toutes les maladies qui proviennent de la foiblesse de cette partie.

Voyez Vin d'absinthe, au mot ABSINTHE. Elixir de propriété, Poudre digestive.

STORAX, Gomme résineuse. Le meilleur est celui qui vient de la Syrie & de la Cilicie : il doit être net, mollasse, gras, d'une odeur agréable & aromatique ; il est chaud, céphalique & nervin ; il fortifie le cerveau & remédie aux catarres & aux vertiges par la seule fumigation : on le donne intérieurement contre la toux & la raucité.

SUBROGATION en matiere de créance : il y en a de deux sortes. 1°. La conventionnelle : c'est un contrat par lequel le Créancier transfere sa créance au profit d'une tierce personne, c'est-à-dire, que le Créancier transfere tous ses droits à celui qui lui fait le paiement de la dette, & cela sans la permission du Débiteur. Cette subrogation est une vraie cession ou transport.

2°. La subrogation légale : c'est la Loi qui fait cette subrogation en faveur de celui qui paie les Créanciers ; ensorte qu'en vertu de la seule déclaration que fait le Débiteur dans la quittance de remboursement, que les deniers dont le paiement est fait, proviennent d'un tel, il se fait une transmission de tous les droits des Créanciers remboursés en la personne du nouveau Créancier qui a prêté ses deniers. Cette sorte de convention est une vraie subrogation.

SUBSTITUTION. On entend ordinairement par ce terme une disposition de derniere volonté, par laquelle on a substitué un tel à l'héritier institué, au cas qu'il ne se porte pas hé-

ritier. Cette substitution a lieu dans les Pays de Droit écrit, où les institutions d'héritier sont nécessaires pour la validité des testaments : mais en Pays coutumier, où les institutions ne valent que comme des legs universels, ces sortes de substitutions (appellées vulgaires) n'ont lieu que pour subroger les Substituts au lieu & place des Légataires universels, en cas que ceux-ci ne puissent pas accepter le legs. Il y a plusieurs sortes de substitutions, qu'il seroit trop long de rapporter ici. Les plus ordinaires sont la substitution directe : par cette substitution, le Testateur transfere directement les biens de la succession, de sa personne en celle du Substitué : on peut substituer directement autant de personnes que l'on veut. La substitution fidéi-commissaire est celle par laquelle un homme charge son héritier testamentaire, de rendre toute la succession ou partie d'icelle à quelqu'un, après le décès de l'héritier. Dans cette substitution, le Substitué succede à celui qui est chargé de la restitution du fidéi-commis : cette sorte de substitution emporte prohibition absolue d'aliéner, ni engager, pendant tout le temps qu'il y a des degrés suivants des personnes substituées, qui ont espérance d'être appellées à la substitution. L'Ordonnance d'Orléans réduit à deux degrés, l'institution non comprise, les substitutions contractuelles ou testamentaires, le tout lorsque les deux degrés ont été effectivement remplis; & celles faites avant l'Ordonnance, ont été réduites à quatre par l'Ordonnance de Moulins.

SUCCESSION. Il y en a de deux sortes, la testamentaire & la légitime. La testamentaire est déférée par testament à l'héritier institué : elle a lieu en Pays de Droit écrit, mais non en Pays coutumier, où on ne connoît d'héritiers que ceux du sang. La succession légitime est celle qui est déférée par la seule disposition de la Loi aux héritiers : elle n'a lieu en Pays de Droit écrit, que quand celui duquel il s'agit, est décédé sans avoir fait testament, ou lorsqu'il en a fait un qui est ou nul, ou qui a été cassé. En Pays coutumier, on n'y reconnoît que l'héritier du sang, & l'institution d'héritier n'y peut valoir que comme legs universel. Dans la succession légitime, & selon le Droit écrit, il y a trois ordres d'héritiers : 1°. les descendants, c'est-à-dire, les enfants en quelque degré qu'ils soient, lesquels succedent par tête à leur pere & mere & autres ascendants ; &, lorsqu'ils sont en degré inégal, ils leur succedent par souche.

2°. Les ascendants, qui sont les pere & mere, aïeul & aïeule, lesquels, au défaut des descendants du défunt, lui succedent à l'exclusion des collatéraux ; cependant les freres & sœurs du défunt sont admis avec les pere & mere.

3°. Les collatéraux succedent au défaut des descendants ; mais, dans ce cas, les freres & sœurs joints par le double lien, c'est-à-dire, étant du côté paternel & maternel, sont préférés à ceux qui ne sont joints que par un de ces côtés : de plus, les enfants de freres & sœurs viennent encore à la succession de leur oncle ou tante par représentation.

En Pays coutumier les choses s'arrangent différemment, on y

distingue trois sortes de successions légitimes : 1°. En ligne directe descendante : cette succession se défere aux enfants & aux autres descendants par égales portions, à l'exception du droit d'aînesse pour les fiefs, & la représentation y a lieu à l'infini.

2°. En ligne directe ascendante : elle se défere aux pere & mere, aïeul & aïeule, & autres ascendants du défunt, lesquels excluent tous les collatéraux de la succession de leurs enfants, même les freres & sœurs du défunt, pour les meubles, acquêts & conquêts immeubles : à l'égard des propres, ils n'y succedent point, à moins que ce ne fussent des immeubles qui leur eussent été donnés par leur pere & mere en avancement d'hoirie.

3°. En ligne collatérale, qui a lieu au défaut des descendants & ascendants : celle-ci se défere au plus proche des collatéraux, lequel exclut le plus éloigné : de plus, la représentation n'a point lieu dans cette sorte de succession, excepté quand les enfants des freres & des sœurs viennent avec leur oncle & tante à la succession de leur oncle ou de leur tante.

4°. Les freres & sœurs, même ceux qui ne le sont que du côté paternel ou maternel, succedent à leurs freres & sœurs conjointement & également.

5°. Les propres appartiennent à ceux qui sont parents du défunt, du côté duquel ces héritages lui sont parvenus, quoiqu'il y ait d'autres parents qui soient plus proches au défunt d'un autre côté.

6°. Dans cette succession, les femelles ne succedent point aux fiefs en pareil degré : il faut observer que, lorsque le prédécédé des conjoints n'a laissé ni descendants, ni ascendants, ni collatéraux, le survivant lui succede à l'exclusion du fisc.

Il faut observer que par le moyen de la représentation, des héritiers, plus éloignés en degré, viennent avec des héritiers plus proches, à la succession du défunt, ensorte que les plus éloignés ne sont pas exclus par les plus proches, parce qu'ils succedent par représentation de ceux desquels ils descendent : ainsi les petits-fils, au défaut de leur pere décédé, succedent à leur aïeul avec leurs oncles, fils du défunt. Pareillement les petits neveux succedent à leur bisaïeul avec leurs grands oncles : cette représentation a lieu en ligne directe à l'infini ; mais en ligne collatérale, elle n'est admise qu'en faveur des neveux & nieces, quand ils concourent avec un oncle ou une tante, car ils leur succedent par représentation de leur pere ou de leur mere, quoiqu'ils soient plus éloignés en degrés que leurs oncles ou tantes avec qui ils succedent. Hors ce cas, les collatéraux succedent par tête & non point par souches ; ensorte que le plus proche exclut toujours le plus éloigné ; ce qui a même lieu entre les neveux de plusieurs freres ou sœurs, lorsqu'ils succedent à leur oncle ou à leur tante de leur chef, c'est-à-dire, qu'ils ne concourent point à sa succession avec un autre oncle ou tante ; & en ce cas, ils partagent tous également & par tête.

Cette disposition du Droit Romain est suivie dans la Coutume de Paris, & dans la plupart des autres Coutumes.

Tout héritier peut renoncer à une succession directe ou collatérale, ouverte à son profit, pourvu que les choses soient entieres, c'est-à-dire, qu'il ne se soit point immiscé dans les biens de la succession, & n'ait fait aucun acte d'héritier. L'héritier présomptif en ligne directe, peut être poursuivi pour prendre qualité jusqu'à ce qu'il ait fait sa renonciation en Justice ou pardevant Notaire ; mais l'héritier en ligne collatérale n'est tenu que de faire signifier aux Créanciers héréditaires une simple déclaration qu'il n'est point héritier pour faire cesser leurs poursuites.

Le partage d'une succcession a lieu entre cohéritiers à l'effet que chacun d'eux ait la part & portion des biens de la succession qui lui doit appartenir. Dans les partages, les meubles se reglent suivant la loi du domicile, mais le partage des immeubles se doit faire conformément aux Coutumes des lieux où sont situés les héritages qu'on veut partager ; le partage doit être fait devant le Juge du lieu où est décédé celui du bien duquel il s'agit.

Les frais faits pour parvenir au partage, doivent tomber sur tous les cohéritiers, à proportion de la part d'un chacun dans la succession.

SUCRE (le) est le suc d'une espece de roseau qui croît dans les Indes & dans les Isles Antilles. On écrase ces cannes avec des rouleaux, & il en découle un suc que l'on fait bouillir plusieurs fois, & que l'on écume après l'avoir fair passer par une lessive. Le plus beau sucre est celui qui a été le plus clarifié ; c'est le plus blanc, le plus dur, le plus luisant. La cassonade ou castonade, est le sucre qui n'a pas été dépuré ou clarifié, ni mis en pains ; elle sucre mieux que le sucre même, sur-tout pour les confitures ; la plus blanche est la meilleure. Le sucre candi est celui qui a été réduit en forme de crystaux. Le sucre non rafiné est plus salutaire pour les affections du poumon. Le fréquent usage du sucre est nuisible, parce qu'il est fermentatif. Le bon sucre doit être dur, sonnant, léger & d'un doux agréable.

Maniere de clarifier le sucre.

Ceux qui ne confisent que quatre à cinq livres de sucre à la fois, peuvent le clarifier de la maniere suivante. Faites fondre votre sucre avec de l'eau bien claire, & mettez-le sur le feu avec du blanc d'œuf foueté : quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, versez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaisser ; &, lorsque la seconde fois il vient à s'élever, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer environ un quart-d'heure, pendant lequel il s'abaisse, & ôtez doucement avec l'écumoire la crasse noire qui est au-dessus : ensuite passez-le au travers d'une serviette blanche mouillée, & il est clarifié.

On fait plusieurs sortes de cuissons de sucre.

1°. Cuisson du sucre à lissé. On connoît qu'il est à lissé, lorsqu'en trempant le bout du second doigt dedans le sucre clarifié, & l'appliquant ensuite sur le pouce, les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord, & qui reste en goutte sur le doigt.

2°. A

2°. A perlé. La cuiſſon eſt telle, lorſqu'en faiſant le même eſſai, & en ſéparant les deux doigts, le filet qui ſe fait ſe maintient de l'un à l'autre.

3°. A ſoufflé. C'eſt lorſque le ſucre ayant cuit quelques autres bouillons, & qu'en ſoufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir ſecoué ſur le bord de la poële, il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4°. A la plume. C'eſt lorſqu'après quelques autres bouillons, & faiſant le même eſſai, il en ſort de plus groſſes & de plus longues bouteilles, qui ſe tiennent enſemble.

5°. A caſſé. Lorſqu'ayant trempé votre doigt dans le ſucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en détachez le ſucre avec les deux autres doigts, & que le ſucre ſe caſſe avec un petit bruit.

6°. Au caramel. C'eſt la derniere cuiſſon, & on connoît qu'elle eſt telle, lorſqu'en mettant le ſucre ſous la dent, il ſe caſſe, & craque nettement ſans s'y attacher : il faut obſerver le moment où il eſt parvenu à cette derniere cuiſſon ; autrement il brûleroit.

SUCRE-D'ORGE. Maniere de le faire. Faites bouillir de l'orge dans l'eau pour en faire une décoction ; paſſez-la à l'étamine : prenez de cette décoction, que vous mettrez avec le ſuc clarifié ; faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit venu au caramel : alors ôtez-le de deſſus le feu ; laiſſez rabaiſſer le bouillon ; verſez-le ſur la pierre de marbre, que vous aurez huilée avec de l'huile d'olive, empêchant qu'il ne coule en bas ; ou ſur un plat d'argent, ou autres, au défaut de marbre : à meſure que le ſucre ſe refroidira & durcira, coupez-le par petits morceaux, & filez-le de la longueur que vous voudrez, pour vous en ſervir au beſoin.

SUCS ou jus des plantes. Maniere de les tirer. 1°. Avant que de les exprimer, on doit laiſſer quelques heures la plante pilée en digeſtion ; c'eſt le moyen d'en tirer plus de ſuc. 2°. Après avoir pilé, dans un mortier, les herbes, fleurs, fruits ou ſemences, on doit les mettre dans une toile forte, & les exprimer avec les mains, ou entre deux platines de fer ou de bois ; puis on laiſſe raſſeoir ce ſuc pendant quelque-temps ; quelquefois même on l'expoſe au ſoleil : ſi ce ſont des ſucs vineux, on verſe doucement, & par inclination, ce qui eſt le plus clair, & on le garde tel. On doit faire chauffer les plantes viſqueuſes, comme le pourpier, la bourrache, pour pouvoir plus facilement en tirer le ſuc. On doit arroſer celles qui ſont peu ſucculentes, d'une liqueur appropriée.

SUDORIFIQUES. (Remedes) Leur effet eſt de ranimer la circulation du ſang, & d'ouvrir la tranſpiration : ils conviennent dans toutes les maladies provenant de l'épaiſſiſſement qui s'eſt fait, faute de tranſpiration, dans le ſang ; telles que la pleuréſie, les rhumatiſmes univerſels, la ſciatique, les coliques, les vomiſſements, dans les fievres continues, malignes, pourpreuſes, la petite vérole, rougeole, éréſipelle, & toutes celles où les levains impurs ſont confondus dans le ſang. *Voyez* POUDRE & POTION ſudorifique.

Auſſi-tôt que le malade aura pris le ſudorifique, on le couvrira ſoigneuſement, & il ſe tiendra tranquille ſans ſe découvrir: lorſqu'il commencera à ſuer, on lui donnera un bouillon, dans lequel on exprimera le jus d'un demi-citron, ſi on en peut avoir: on doit entretenir ſa ſueur pendant cinq ou ſix heures, ou, pour le moins, juſqu'à ce qu'elle commence à devenir gluante & froide, ou qu'on s'apperçoive de quelque palpitation de cœur ou foibleſſe; alors on changera le malade de linge, & on lui fera prendre un bouillon. Pendant la ſueur, s'il ſe plaint d'une eſpece de langueur, on lui donnera de temps en temps une cuillerée de vin ou de la gelée.

Si le malade ne guérit point après les premieres ſueurs, on réitérera tous les jours, ou de deux jours l'un, le même ſudorifique; ce qui n'empêche pas que dans les intervalles on ne ſaigne & on ne purge le malade. *Voyez* PLEURÉSIE.

A l'égard du régime de vivre dans l'uſage des ſudorifiques, il dépend des différents genres de maladies.

SUDORIFIQUE pour la guériſon des fievres avec friſſon. Il faut que le malade, une heure avant l'accès, ſe mette au lit, bien chaudement, ſans chemiſe, & enveloppé dans un drap: il boira demi-ſetier de tiſane tiede; on lui mettra aux pieds une bouteille de terre de deux pintes, pleine d'eau chaude, mais que la main puiſſe ſouffrir. On lui mettra auſſi ſous chaque aiſſelle une bouteille de terre, de pinte, pleine d'eau chaude. Dès qu'il ſentira venir le friſſon, qu'il boive un demi-ſetier d'eau tiede; qu'il demeure dans ſa ſueur pendant tout l'accès: après cela on l'eſſuiera; on lui donnera un bouillon, & une heure après il pourra manger, s'il a faim. Il n'y a point de fievre que ce remede n'emporte, s'il eſt réitéré juſqu'à trois fois, lorſqu'elle n'a pas été emportée à la premiere.

Autre Sudorifique. Prenez une dragme de graine de lierre ſeche; pulvériſez-la, faites-la infuſer pendant quelques heures dans un verre de vin blanc: avalez le tout, & vous mettez au lit: ce remede excite une ſueur abondante, qui guérit toutes les maladies qui ſe guériſſent par la ſueur.

SUDORIFIQUE contre les rhumatiſmes, ſciatiques, &c. Prenez des bois de buis, de genevrier, de chacun une once & demie; de la rapure de bois de gayac, ſix gros; du ſaſſafras, trois gros; de l'anis, un gros: concaſſez les bois par petits morceaux, & verſez ſur le tout quatre pintes d'eau bouillante, le laiſſant infuſer trente heures ſur les cendres chaudes, dans un vaiſſeau luté avec de la pâte. La doſe eſt de deux à trois verres par jour, le matin, ſur le ſoir, & en ſe couchant.

Cette tiſane eſt bonne auſſi contre les ſéroſités, & pour faire tranſpirer les humeurs nuiſibles, & à tous ceux qui ſont ménacés d'apoplexie ou de paralyſie ſéreuſe.

En général, les ſudorifiques ne conviennent pas aux perſonnes qui ſont d'un tempérament trop ſec, chaud & bilieux: à celles qui ont la poitrine foible, ou qui ſont amaigries & exténuées, dans toutes les maladies cauſées par un ſang bilieux & dépourvu de ſéroſité.

On met encore en usage les sudorifiques pour faciliter seulement, & augmenter la transpiration : c'est dans certaines maladies, telles que les débilités d'estomac, les indigestions, coliques, envie de vomir, cours de ventre séreux : on n'en donne au malade, le matin à jeun, que la moitié de la prise du sudorifique.

Les sudorifiques ne conviennent point aux personnes d'un tempérament trop sec, chaud & bilieux ; à celles qui ont la poitrine foible, ou qui sont maigres, ou qui suent ordinairement de foiblesse, ou qui ont le ventre constipé, ou à l'approche des regles.

SUIF. Substance graisseuse que l'on trouve dans le corps des animaux qui ont des cornes (ou qui n'ont point les pieds séparés en plusieurs doigts) aux extrêmités des muscles, & aux membres : il sert à faire les chandelles. On doit l'étendre sur des perches aussi-tôt qu'il est sorti du corps de l'animal, & le faire fondre huit jours après, & non plus tard ; le laisser refroidir dans des terrines ; ce qui forme une espece de pain, qui s'endurcit, mais se rompt facilement. Le bon suif est sonnant, ferme & sec. *Voyez* CHANDELLE.

SUPPOSITOIRE (le) est un médicament solide, de la longueur & grosseur à-peu-près du petit doigt, arrondi & fait presque en pyramide, & que l'on introduit dans le fondement, pour faire aller à la selle ceux qui ont de la répugnance, ou qui ne peuvent pas facilement prendre des remedes. La matiere ordinaire des suppositoires, est le miel commun, cuit en une consistance solide, & qui se puisse casser étant refroidi. On en fait aussi avec du savon coupé en petite pyramide, puis frotté avec du beurre salé.

SURDITÉ. Mettez de la semence d'anis verd dans un réchaud de feu : recevez la fumée dans l'oreille avec un entonnoir, & réitérez de temps en temps ; ou celle de tabac.

Pour la surdité venue par catarre : broyez deux ou trois feuilles de chardon bénit ; mettez-les dans l'oreille du malade, en forme de tente, le plus avant qu'il se pourra ; couchez-le sur le côté opposé, & renouvellez ce remede tous les jours.

Autre remede. Prenez un oignon blanc, fendez-le en long pour en tirer le germe, puis rassemblez-le & attachez-le avec du fil ; remplissez le vuide d'huile de camomille, & faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes : étant cuit, pressez-le entre deux assiettes, & instillez dans l'oreille le suc qui en proviendra. Ou bien, prenez du jus de chou & du vin, la même quantité : faites chauffer le vin, & mettez-y ensuite du jus de chou : mêlez bien le tout, & coulez de cette liqueur dans les oreilles, les bouchant ensuite avec du coton.

En fait des remedes contre la surdité, il faut qu'ils soient tiedes & non froids, & il n'en faut point appliquer de nouveau, que l'oreille ne soit nettoyée du précédent. Quand on a instillé la liqueur, il faut boucher l'oreille avec du coton musqué, car il est fort bon contre la surdité.

SURDITÉ & bourdonnement d'oreilles. Rien n'eſt plus recommandé contre la ſurdité de cauſe interne, que de recevoir ſur la tête la douche de bains d'eaux ſulphureuſes, après les préparations convenables.

SUREAU. Arbriſſeau de moyenne hauteur, qui croît dans les lieux ombrageux & dans les vallons : ſes branches ſont couvertes d'une double écorce, & contiennent une moëlle blanche ; ſes fleurs ſont faites en roſettes ; ſes fruits ou baies ſont noirs étant mûrs, & pleins d'un ſuc rouge foncé. Les fleurs de ſureau ſont émollientes & anodines : cuites dans du lait, & appliquées en cataplaſme, elles guériſſent la goutte ; priſes intérieurement, elles excitent la ſueur : les baies ſont fort bonnes pour la dyſſenterie ; elles ſont ſudorifiques : la ſeconde écorce, priſe en infuſion, purge les humeurs de l'hydropiſie : l'huile de cette écorce guérit les brûlures.

SURGEONS ou DRAGEONS. (les) On appelle ainſi les rejettons d'une plante, lorſqu'ils n'ont point de racines. On ne doit point les ſéparer de leur pied, car ils ne reprennent que là : on s'en ſert ſeulement pour renouveller ce même pied.

SYCOMORE. Arbre qui croît en Syrie. On le cultive en France ; tout ſon mérite eſt ſa beauté : ſa feuille reſſemble à celle du mûrier ; ſon bois eſt tendre, & jette du lait ; il vient fort vîte, & fait un beau couvert : on l'éleve de boutures.

SYMPATHIE. (Poudre de) *Voyez* POUDRE.

SYNCOPE. (tomber en) C'eſt éprouver une défaillance de cœur. La ſyncope ſe manifeſte par la pâleur, une ſueur froide, la perte de la connoiſſance : elle vient ordinairement, ou d'une extrême frayeur, ou d'un grand épuiſement, ou d'avoir perdu beaucoup de ſang. Le remede, eſt de jetter de l'eau froide avec roideur au viſage de la perſonne qui ſe trouve mal, de la coucher ſur le dos, de lui donner de l'air en deſſerrant ſes habits, de lui frotter le nez & les tempes avec du vinaigre, ou de l'eau de lavande, de Hongrie ; de lui faire avaler un gros de thériaque dans du vin. *Voyez* DÉFAILLANCE & MAUX de cœur.

SYROP ou SIROP. Liqueur d'une conſiſtance un peu épaiſſe & d'un goût agréable, & qu'on a extraite des eaux ou des ſucs, ou des herbes, cuite & aſſaiſonnée avec du ſucre. Les différentes ſortes de ſirops ſont en grand nombre : en voici quelques-uns des plus uſités, avec la maniere de les faire.

SYROP de capillaire. Prenez ſix onces de capillaires, récemment cueillis, vers la fin d'Avril, & des plus odorants ; coupez-les menu : mettez-les tremper chaudement dans trois livres d'eau, pendant ſix ou ſept heures ; puis faites bouillir l'infuſion juſqu'à diminution de la quatrieme partie ; coulez-la avec expreſſion : mêlez-y deux livres & un quart de ſucre blanc ; clarifiez ce mélange avec un blanc d'œuf : paſſez-le par un linge, & faites-le cuire juſqu'à la conſiſtance de ſirop.

On en prend une cuillerée dans la toux & les maladies de la poitrine.

SYROP de pavot blanc. Coupez par petits morceaux deux li-

vres de têtes de pavots blancs, nouvellement cueillis, & une livre de têtes de noirs; mettez-les dans un pot de terre verniffé, verfez deffus quatre pintes d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot, laiffez infufer le tout pendant vingt-quatre heures, puis faites-le bouillir jufqu'à diminution de la moitié de l'humidité; coulez la décoction avec forte expreffion, mêlez-y trois livres de fucre: clarifiez le mélange avec un blanc d'œuf, & faites-le cuire en fyrop par un feu modéré.

On le donne dans tous les cas où il eft befoin d'affoupir, & d'arrêter le mouvement des humeurs, & d'appaifer les douleurs; la dofe eft depuis une once jufqu'à dix dragmes.

SYROP de mûres. Ecrafez des mûres de jardin dans un mortier; laiffez-les macérer fept à huit heures à froid; exprimez le fuc par un linge fin; mêlez ce fuc avec un égal poids de fucre; faites cuire ce mélange en fyrop. On en prend une cuillerée dans les rhumes & les maux de gorge.

On fait de la même maniere le fyrop de fraifes; mais on fait dépurer le fuc dans une bouteille au foleil: il réjouit le cœur & purifie le fang.

SYROP de grofeilles rouges. Ecrafez-en dans un mortier; tirez le fuc par expreffion; rempliffez-en des bouteilles; mettez deffus environ deux doigts d'huile d'amande douce: bouchez les bouteilles; laiffez dépurer ce fuc près de trois femaines, jufqu'à ce qu'il foit clair; filtrez-le par un papier gris; verfez doucement; pefez la liqueur, & mêlez-y le double de fon poids de fucre, que vous aurez fait fondre auparavant: écumez ce fyrop; coulez-le & le gardez: il eft rafraîchiffant, & réjouit le cœur.

SYROP de pommes. Rapez des pommes de reinette; laiffez-les dix ou douze heures à froid, puis exprimez-les; mettez le fuc dans des bouteilles de verre, & faites enfuite tout ce qu'on vient de marquer pour le fyrop de grofeilles: il eft pectoral, cordial, bon contre la mélancolie.

SYROP de coquelicot. Mettez trois quarterons de ces fleurs récentes dans un pot; verfez deffus trois chopines d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot, laiffez-le ainfi fept ou huit heures; puis faites bouillir cette infufion légérement; coulez-la avec expreffion; mettez-y tremper, fur des cendres chaudes, de nouvelles fleurs, le même temps qu'auparavant: faites le refte comme la premiere fois; mêlez dans l'infufion trois livres de fucre; clarifiez le mélange, & faites-le cuire en fyrop.

Ce fyrop eft bon pour le rhume: la dofe eft jufqu'à une once & demie.

SYROP de rofes pâles. Cueillez, avant le lever du foleil, des rofes pâles fimples; mondez-les, ne retenant que les fleurs; pilez-les dans un mortier; laiffez-les ainfi quelques heures; exprimez-les pour en tirer le fuc; faites-le dépurer au foleil; verfez-le doucement, paffez-le par un linge; mettez-y un poids égal de fucre fin, & faites évaporer le tout par un petit feu jufqu'à confiftance de fyrop. On peut garder ce fuc dans des bouteilles, en mettant un peu d'huile d'amande douce deffus: il purge douce-

ment les sérosités, & fortifie l'estomac : la dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

SYROP de fleurs de pêcher. Pilez deux livres de ces fleurs récentes ; mettez-les dans un pot de terre ; versez dessus quatre pintes d'eau bouillante, couvrez le pot : laissez la matiere en digestion pendant douze heures ; puis faites-la bouillir légérement ; coulez-la avec expression ; faites dans la colature trois ou quatre pareilles infusions de nouvelles fleurs ; coulez-les, & exprimez-les comme devant ; &, dans la derniere colature, mêlez huit livres de sucre blanc ; clarifiez le mélange, & faites-le cuire en syrop : il est propre pour purger le cerveau, & contre les obstructions : la dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

SYROP de chicorée : on le fait avec le suc de la chicorée sauvage dépuré & le sucre blanc, parties égales, & on le fait en consistance de syrop. On fait de même celui de bourrache.

SYROP d'absinthe. Cueillez six onces d'absinthe quand la plante est dans sa vigueur, & avant le lever du soleil ; mettez-les tremper chaudement cinq ou six heures dans vingt onces d'eau ; faites bouillir l'infusion à diminution du tiers ; coulez-la avec expression ; laissez-la rasseoir ; puis mêlez-y dix-huit onces de bon miel : faites cuire ce mélange en l'écumant, jusqu'à consistance de syrop : on peut y mêler un peu de rhubarbe, il sera meilleur. Il aide à la digestion, fortifie l'estomac, tue les vers.

SYROP purgatif pour les enfants. Prenez de l'eau de pourpier, de tanésie & de pariétaire, distillées de chacune huit onces ; des feuilles de séné mondé, une once, de rhubarbe choisie en poudre, six gros ; de sel d'absinthe, trois gros ; de pulpe de tamarins, une once ; faites infuser le tout pendant douze heures dans l'eau de pourpier distillée, bouillante sur les cendres très-chaudes, dans un vase de terre bien bouché ; passez-le ensuite en le pressant ; ajoutez dans la colature quatre onces de sucre candi ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il se réduise en consistance de syrop un peu clair. Réglez la dose de la purgation selon l'âge & les forces de l'enfant.

SYROP émétique fébrifuge. Prenez deux onces de pulpe, ou chair de coings coupée par tranches, une once de racine de souchet & une dragme de cannelle : coupez, pilez, & faites-les bouillir dans une livre & demie de vin blanc & d'eau ; faites-en l'expression : ensuite faites infuser, pendant vingt-quatre heures, sur les cendres chaudes, une once de verd d'antimoine subtilement pulvérisé ; liez-le dans un nouet de linge ; enveloppez ce nouet de papier : puis ôtez le nouet, & ajoutez une demi-livre de sucre pour faire le syrop.

Ce syrop purge doucement & sans violence, & on peut le donner à tout âge : savoir, aux enfants depuis deux dragmes jusqu'à demi-once, & aux adultes, depuis une once jusqu'à une once & demie : étant donné dans une infusion de séné, & cinq heures avant l'accès, il guérit la fievre quarte, ainsi que les fievres tierces & quotidiennes, qui ne cedent pas aux remedes ordinaires.

T.

TABAC *ou* NICOTIANE. Plante originaire de l'Amérique, & qui croît aujourd'hui par toute l'Europe. Il y a trois especes de tabacs ; un, qui est à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites, & de couleur pourpre ; la femelle, qui a les feuilles presque rondes, & les fleurs d'un jaune verdâtre. En général, c'est du tabac mâle dont on fait le tabac, soit en corde, soit en poudre, & dont on se sert tant intérieurement qu'extérieurement. Les feuilles de tabac sont chaudes & dessicatives, & dans un plus haut dégré étant seches, que fraîches : elles sont incisives, résolutives, vulnéraires, résistant à la corruption ; font éternuer, cracher & vomir. Les feuilles vertes de tabac mâle, pilées & appliquées, sont bonnes à toutes plaies : le tabac donné intérieurement, est un violent vomitif pour déraciner les fievres opiniâtres : la fumée du tabac est salutaire dans plusieurs maladies du nez & de la gorge ; son suc appliqué, guérit la teigne ; l'herbe tue les puces.

Lorsqu'on veut cultiver du tabac, ce doit être dans une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & amendée avec du fumier consommé. On le seme en France à la fin de Mars : on fait un petit trou en terre, de la longueur du doigt ; on y jette dix ou douze grains de tabac, & on recouvre le trou : lorsqu'il est levé, on doit arroser la plante pendant le temps sec, & la couvrir avec des paillassons dans le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, on doit séparer les racines : lorsque les tiges sont hautes d'environ trois pieds, on doit couper le sommet de chaque tige avant qu'elles fleurissent, & afin qu'elles se fortifient ; & arracher celles qui sont piquées des vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles sont mûres quand elles se détachent facilement de la plante ; c'est vers la fin d'Août : on doit alors cueillir les plus belles, les enfiler par la tête, en faire des paquets, & les mettre sécher dans un grenier. On doit laisser la tige en terre, pour donner le temps aux autres feuilles de mûrir. On doit conserver la graine du tabac jusqu'au mois d'Avril, pour en semer de nouveau.

TABLEAUX. Maniere de faire revivre les couleurs des tableaux noircis, & les rendre comme neufs. Prenez de la graisse de roignon de bœuf, deux livres ; de l'huile de noix, une livre ; de la céruse broyée à l'huile de noix, une demi-livre ; de la terre jaune, broyée aussi à l'huile de noix, une once. Faites fondre dans un pot la graisse ; &, quand elle sera tout-à-fait fondue, mêlez-y l'huile de noix ; ensuite la céruse & la terre jaune : remuez avec un bâton toutes ces drogues pour les bien mêler ; &, lorsque la composition est tiede, mettez-en une couche sur la toile derriere le tableau, elle dissipera petit-à-petit tout le noir, & rendra le tableau toujours plus beau en vieillissant.

Autre maniere. Détachez le tableau de sa bordure ; couvrez-le d'un linge de la même grandeur ; arrosez le tableau d'eau claire, pendant plusieurs jours, & jusqu'à ce que le linge ait attiré toute la crasse du tableau : ensuite frottez le tableau avec de l'huile de lin dépurée long-temps au soleil, & avec une éponge.

TABLETTES (les) sont un médicament de consistance plus solide que les pilules, composé de poudre & de sucre, que l'on fait fondre dans une liqueur convenable, qui sert à lier ces poudres, & que l'on fait cuire jusqu'à la consistance requise, pour être coupé en tablettes. On appelle aussi de ce nom une composition de drogues réduites à sec, qu'on taille en forme ronde ou quarrée.

TABLETTES de guimauve. Faites bouillir dans de l'eau des racines de guimauve bien nettes, jusqu'à ce qu'elles soient molles ; séparez-les de leur décoction ; écrasez-les dans un mortier de marbre ; passez-les par un tamis renversé pour en avoir la pulpe ; faites cuire dix-huit onces de sucre dans six ou sept onces d'eau-rose, jusqu'à consistance d'électuaire solide : mêlez-y alors, hors du feu, quatre onces de pulpe de guimauve, avec un bistortier : remettez la bassine sur un très-petit feu, pour faire dessécher la matiere, l'agitant toujours ; &, quand elle aura une consistance raisonnable, on la jettera sur un papier huilé d'huile d'amandes douces ; on l'étendra, & on la coupera en tablettes.

Elles sont propres pour adoucir & émousser les âcretés de la toux, & pour faire cracher.

TABLETTES pour tuer les vers. Prenez de bonne rhubarbe, des semences mondées de citron, de pourpier, de choux, de genêt & de poudre à vers, de chaque trois gros ; deux gros de mercure doux, & une livre de sucre royal : réduisez le tout en poudre subtile ; incorporez-le avec du mucilage de gomme adragant, tiré avec de l'eau de fleurs d'orange : faites-en des tablettes du poids d'environ une dragme, & mettez-les sécher à l'ombre.

On en donne une ou deux aux enfants, le matin à jeun, & trois ou quatre aux personnes avancées en âge.

TACHES d'encre sur le linge & le papier. Moyen de les enlever. Il faut frotter tout de suite la tache avec du verjus, & elle disparoîtra : si on n'est pas dans la saison du verjus, il faut la frotter avec de l'oseille, mais le verjus est meilleur : si on n'a pas d'oseille, prenez de l'eau claire ; faites-y dissoudre du sel en égale quantité d'eau, & frottez-en la tache : il en est de même pour le papier.

Toutes les taches d'encre s'enlevent par ces différents moyens, excepté celles de la véritable encre de la Chine : à l'égard de l'encre d'imprimerie, elle résiste aussi à tous les acides, mais elle ne peut soutenir les sels ni les urines de certains animaux, telle que celle des chats.

TACHES du visage. Eau pour les taches du visage. Prenez une livre & demie de fraises, demi-livre de fleurs de lis blancs & de feves, demi-once d'alun de roche, deux dragmes de sel

gomme & nitre ; faites macérer le tout, pendant quinze jours, dans de la malvoisie ; du miel de Narbonne & du vinaigre blanc, une livre de chacun, & faites-les distiller au feu de sable modéré. Lorsque vous voulez vous servir de cette eau, trempez-y un petit linge, & appliquez-le sur les taches du visage le soir en vous couchant ; & le lendemain matin, lavez-les avec de l'eau de nénuphar. *Voyez* POMMADE.

TAILLE DES ARBRES. On taille les arbres pour retrancher les branches inutiles, or : ce retranchement rend 1°. la seve plus abondante, ce qui procure du plus beau fruit ; 2°. il fait prendre à l'arbre une plus belle figure, & il prolonge sa durée, en empêchant son épuisement.

On taille ordinairement, depuis la fin d'Octobre jusqu'à la fin de Janvier, les fruits à pepin ; & en Février & en Mars, les fruits à noyau : on taille les pêchers les derniers. En général, on ne taille les arbres, quels qu'ils soient, qu'après la seconde année qu'ils sont plantés : on commence par tailler les arbres les plus foibles.

L'art de la taille demande encore plus d'intelligence que d'adresse. Cependant il y a trois principes, dont la connoissance peut servir pour comprendre plus facilement en quoi consiste cet art.

Le premier est de savoir connoître les branches inutiles. Or, pour les connoître, il faut, 1°. pouvoir distinguer les branches à fruit & à bois d'avec les branches de faux bois. Les branches à fruit sont petites, courtes, nourries : on y voit des boutons ; ces boutons sont une tumeur qui renferme les fleurs, & les fruits qui succedent aux fleurs ; ils sont plus gros & plus ronds que celui qu'on appelle l'œil ; celui-ci est une tumeur pointue, qui renferme un paquet de feuilles avec le jet. Les branches à bois sont les grosses & fortes branches destinées à former la tête de l'arbre ; ce sont celles aussi qui sont venues sur la taille de l'année précédente. Les branches de faux bois sont celles qui naissent sur une vieille branche, ou même sur une bonne, & dans un endroit où il ne paroissoit point d'œil : on doit regarder encore comme branches de faux bois, les branches qui viennent ailleurs que sur celles qui ont été raccourcies à la derniere taille : telles sont celles qui sortent immédiatement de la tige ; celles qui viennent contre l'ordre commun, c'est-à-dire, lorsqu'elles sont grosses vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au-dessus ; telles sont encore les branches qu'on appelle chiffonnes, qui sont de petites branches déliées & en confusion ; & enfin les branches appellées gourmandes, qui ont de longs jets, gros comme le doigt & fort droits, l'écorce unie, les yeux plats, & naissent sur les grosses branches.

2°. Il faut savoir encore mettre une différence entre les branches à fruit ; car il y en a de bonnes, & il y en a de mauvaises : les bonnes ont des yeux enflés, des boutons bien marqués & bien nourris & une écorce vive : ces mêmes qualités doivent se trouver aussi dans la bonne branche à bois. Les mauvaises, ou qui

ne font bonnes à rien, ont des yeux plats, écartés les uns des autres, ou bien elles font extrêmement grosses, longues & étroites, avec des yeux maigres & fort écartés : on appelle gourmandes ces dernieres ; on doit couper les unes & les autres.

Le second principe est, qu'il faut gouverner avec prudence les bonnes branches : ainsi il faut se bien garder de couper le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit ; car elle deviendroit elle-même branche à bois, & affameroit les boutons à fruit ; au lieu qu'en laissant cette petite branche lorsqu'elle est vigoureuse & de quelque longueur, la seve s'étend, se partage dans une multitude de feuilles, & entre plus facilement dans les tuyaux des boutons à fruit.

Le troisieme est de tailler avec économie, c'est-à-dire, savoir tailler tantôt long, tantôt court, de maniere qu'il y ait de tous les côtés une quantité à-peu-près égale de branches à bois, afin que la seve se distribue également. Tailler long, c'est laisser dix ou douze pouces à une branche à bois ; il faut cependant avoir égard à la force de la branche : tailler court, c'est ne laisser à la branche que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit : on taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premieres années, & on ne leur laisse que très-peu de branches, afin que les premiers jets qu'ils pousseront soient vigoureux. Quand un arbre ne donne du fruit que d'un côté, on doit tailler fort long le côté qui ne donne que du bois.

On doit user de prévoyance dans la taille des arbres, c'est-à-dire, juger du sort des branches, connoître celles qu'il faudra un jour retrancher, & en disposer d'autres pour remplacer les vuides que les premieres feront, & savoir conserver par préférence une branche de faux bois, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre : cela se pratique quelquefois à l'égard des pêchers.

Quant au temps de la taille, on peut tailler les arbres aussi-tôt après la chûte des feuilles, & on peut continuer de les tailler pendant l'hiver : on doit néanmoins excepter certains arbres, comme les pêchers, les abricotiers, dont on peut différer la taille jusqu'au temps de la fleur, de peur que l'hiver n'endommage les boutons en taillant ces arbres pendant cette saison : il faut excepter encore ceux qui poussent une grande quantité de bois, & dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la seve ait mis tout en mouvement.

Seconde TAILLE. Elle se fait à la seconde année, après que les arbres ont été plantés ; c'est alors que l'on commence à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit : on doit couper celles-ci plus courtes que les autres ; on ravale celles qui ont pris trop de nourriture, & qui ne viennent pas comme il faut. En un mot, pendant les deux premieres années, on doit s'appliquer à faire prendre à l'arbre une bonne figure.

Troisieme TAILLE. Elle se fait à la troisieme année : en celle-ci on dispose l'arbre à donner du fruit. Pour cet effet, on doit, 1°. conserver les branches les mieux nourries & les mieux placées.

2°. En les taillant, il faut en laisser ce qu'on juge que l'arbre n doit porter : à l'égard des branches à fruit, les pincer s'il en trop, & en retrancher toutes les chiffonnes ; ce sont de petites ranches déliées, qui ne donnent ni bois ni fruit.

3°. Disposer les branches que l'on compte devoir être à bois, e maniere qu'elles poussent dans l'endroit le plus vuide de l'arre ; &, pour cela, on en ajoute une courte entre deux longues, în qu'elles garnissent le milieu ; &, parmi les deux ou trois nouelles qui naissent de la branche coupée l'année précédente, on onserve la plus grosse pour bois : c'est celle d'en haut.

4°. Placer les branches à fruit, qui viennent ordinairement auessous de la branche à bois, de maniere qu'elles ne se nuisent pas es unes aux autres.

5°. Si celles qui ont repoussé sont foibles à leur extrémité, on es recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées, sans ur laisser de sortie ; car alors la seve rétrograde & fortifie les eux qui sont sur la branche, ce qui s'appelle tailler en *moignon ;* , au contraire, elles sont un peu fortes, & qu'elles ne puissent as s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil, afin qu'une partie de seve se jette par cette sortie, & fasse tourner à fruit les branhes au-dessous, ce qu'on appelle *couper en ergot.*

6°. Lorsque les branches à bois entrent au-dedans de l'arbre, ù elles pourroient faire de la confusion, on doit couper, à l'éaisseur d'un écu, la branche que l'on veut ôter, c'est-à-dire, a'on ne laisse du bois que l'épaisseur d'un écu, afin que la seve tre des deux côtés : par-là, de deux branches fortes, il en reaît deux foibles, qui se mettent à fruit, & on garnit l'arbre des eux côtés également. La taille en pied de biche, c'est-à-dire, gurant un long ovale au bout de la branche coupée, fait le ıême effet ; car la seve ne trouvant plus de branches à remplir, erce pour donner une ou deux branches à fruit.

Quelquefois d'une branche qui devroit être à fruit, on est oligé d'en faire une branche à bois ; & c'est lorsque celle qu'on tendoit pour bois, vient plus foible que celle d'eau-desous : alors on la laisse longue, & on la compte pour branche à uit.

Voyez ce qui peut avoir encore rapport à cette matiere, à l'Arcle de la *Plantation des Arbres. Voyez* encore quelle doit être taille des *Pêchers*, *Abricotiers*, *Pruniers*, à l'Article de chaın de ces arbres.

TAILLE de la Vigne. *Voyez* VIGNE.

TAILLE des fruits à pepin. Selon les observations de Brady, les fruits à pepin souffrent beaucoup quand on les taille : il ıut mieux, selon lui, ne pas se servir si souvent de la serpette, arracher les bourgeons qui produiroient des branches gourandes, lorsqu'ils commencent à paroître, que d'attendre quels soient crûes entiérement pour les détacher de l'arbre. Comme est au mois de Mai qu'on peut connoître quels sont les bourons utiles, c'est-à-dire, qui formeront des branches à fruit, ou ıi serviront à remplir les vuides des espaliers, c'est alors qu'il

faut décharger les arbres de tous les bourgeons que l'on croit inutiles : bien plus, à l'égard des poiriers & autres à pepin, qui ne doivent porter qu'au bout de deux ans, on doit laisser tous les ans sur l'espalier des branches qui puissent se succéder les unes aux autres pour donner du fruit ; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une seule fois : ainsi il faut les ôter pour faire place à d'autres. De sorte que sur un espalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois états : l'un chargé de fruits, l'autre destiné à se nouer pour fleurir, ce que le bourgeon fait connoître, & le troisieme, qui consiste en de nouvelles branches, qui deviendront utiles à leur tour.

Il arrive quelquefois que, malgré le soin qu'on a eu de tailler les arbres fruitiers, sur-tout les pommiers & poiriers, & de déchausser leurs racines pendant l'hiver, on voit tomber en quantité les fruits noués, après que la fleur est passée. Pour aller au-devant de la perte de ces fruits, on doit percer l'arbre dans la tige, & à demi-pied de terre, avec une tariere ou villebrequin, jusqu'à son centre, & point au-delà : 2°. chasser un coin de bois de chêne de la même longueur dont on a percé l'arbre dans cette ouverture, & le faire parvenir, à coups de maillet, jusqu'au cœur de l'arbre : avec le temps, il se forme une espece de croûte qui couvre la tête du coin, & on ne le voit plus : par ce moyen l'arbre retiendra ses fruits, mais bien plus les années suivantes que la premiere.

TAILLES (les) sont des impositions qui se levent tous les ans pour le Roi, & pour soutenir les charges de l'Etat. En France elles sont réelles & personnelles, parce qu'elles s'imposent, tant par rapport aux biens qu'un Taillable possede, que par rapport au gain qu'il fait par son travail & son industrie. En Languedoc, Provence & Dauphiné, elles sont purement réelles, & ne se levent que sur les héritages roturiers, soit que celui qui les possede soit noble ou non.

Les Tailles réelles & personnelles se paient par les Habitants roturiers des Villes non franches, Bourgs & Villages, à proportion des biens du Taillable. Les gens exempts de la Taille sont les Gentilshommes & les ennoblis, les Bourgeois de Paris, les Officiers de Cours Souveraines, les Secrétaires du Roi, les Officiers des Siéges Présidiaux, & de toutes les autres Jurisdictions royales ; ceux qui ont douze enfants. Les exempts des Tailles, à raison de leur demeure dans les Villes franches, ne doivent faire aucun trafic pour jouir de leur privilége, si ce n'est du revenu de leurs Terres, & ils ne peuvent tenir des Terres d'autrui à ferme : ce sont les Elus, qui, en conséquence des ordres qu'ils ont reçus touchant la somme qu'ils doivent lever, font le rôle des Tailles, par lequel ils cotisent les Villes, Bourgs & Villages, dans l'étendue de leur Election, envoient ensuite ces rôles à chaque Paroisse, laquelle élit tous les ans, pour la levée du nouveau rôle, des Collecteurs des Tailles, d'entre les Habitants de la même Paroisse. Les Collecteurs sont obligés de faire les rôles de leurs Paroisses, & de cotiser chacun des Habitants à propor-

ion de ses facultés ; ils doivent encore lever les deniers, & les orter aux Receveurs des Tailles de chaque Election.

Les Bourgeois des Villes qui demeurent à la campagne, y sont ujets, à moins qu'ils ne réside sept mois de l'année à la Ville ; nais on ne peut pas les mettre à la Taille lorsqu'ils ne font valoir ue leurs jardins, clos & vignes, & qu'ils les font valoir par des ;ens Taillables. Les Bourgeois des Villes franches peuvent faire aloir une de leurs Fermes dans une seule Paroisse de leur Elecion, jusqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter ; nais il faut qu'ils prouvent qu'ils sont Bourgeois de cette Ville ranche par les quittances de Capitation, celles du loyer de leur abitation, celle de la Taxe des Pauvres. 2°. Les Ecclésiastiques euvent, sans payer la Taille, faire valoir, dans une seule Paoisse, une Ferme jusqu'au labour de quatre charrues, pourvu ue ce soit un bien d'Eglise ou de leur propre, mais en ligne diecte. Les Curés peuvent également faire valoir les dîmes de la 'arolsse & les héritages affectés à la Cure. 3°. Les Gentilshommes euvent faire valoir quatre charrues en un seul domaine, dans ne seule Paroisse : les Officiers chez le Roi, font le labour de eux charrues, pourvu qu'ils soient employés dans l'Etat, & u'ils fassent réellement le service.

La Taille Seigneuriale est une Taille due au Seigneur dans quelues Coutumes, & qui a lieu quand il est prisonnier dans une juste uerre : 2°. quand il fait son fils aîné Chevalier, & quand il marie a fille à un Gentilhomme.

TAILLIS, soins que doit avoir le Propriétaire d'un Taillis. °. Il doit avoir attention qu'à mesure qu'il fera abattre les tailis, il y ait des Ouvriers qui en même-temps exploitent les bois, ant en fagots qu'en bois d'équarrissage : on commence ordinaiement à couper les taillis avant les gros bois : on les coupe en Octobre : tout l'ouvrage doit être fini en Décembre, afin d'aoir la liberté d'abattre les grands arbres, & que les Ouvriers ient le champ libre pour les exploiter.

2°. La seconde année, après la coupe, il doit éclaircir & monder les jets que chaque souche aura poussé.

3°. Cinq ou six ans après la premiere coupe, il doit examiier si les souches ne sont pas trop fournies, afin d'en retrancher es branches superflues, & tout ce qui feroit obstacle à leur acroissement ; mais il ne doit employer pour cela que des personies sûres, de crainte qu'elles ne gâtent, par ignorance ou par nalice, les branches qui méritent d'être réservées : ces branches etranchées lui fourniront assez de bourrées pour payer le double le la dépense.

4°. Il ne doit pas laisser venir les taillis trop vieux, de crainte que les souches ne soient plus en état de repousser, comme il arive lorsqu'on a laissé passer trente années sans les couper. Rien l'est plus préjudiciable aux bois, que de n'en couper les branches que quand elles ont une certaine grosseur ; car les bourgeons des ouches ne peuvent plus pousser si-tôt que l'écorce a acquis par 'âge une certaine épaisseur, & il faut que la souche périsse. En

effet, ce n'eſt pas toujours de la groſſeur de la tige que dépendent les jets qui doivent repouſſer ſur la branche, mais bien plutôt de ſon âge, qui rend l'écorce plus ou moins pénétrable aux bourgeons qu'elle contient.

5°. Lorſqu'il voit que les ſouches s'élevent de plus d'un pied & demi de terre, il doit les rabaiſſer, en les faiſant couper au rez de terre, alors elles repouſſent moins de jets à la vérité, mais ils ſont plus forts & plus nourris, ce qui rend le bois infiniment plus beau; car enfin, quoi qu'on faſſe, la terre n'a plus qu'une certaine quantité de ſucs, & ne peut pas en donner davantage: ſans cette attention, les ſouches d'un taillis qui a été coupé pluſieurs fois, pouſſent tant de rejettons, que ne pouvant les nourrir tout-à-la-fois, ils demeurent petits, & le bois ne parvient jamais à une groſſeur raiſonnable.

TALES. On entend par ce terme des fleurs qu'on multiplie, en éclatant pluſieurs plantes en racines.

TALLEVANNES. Sortes de longs pots de grès, où l'on met du beure quand on a fait la proviſion.

TALMOUSES. Faites bouillir dans une caſſerole, la valeur d'un verre d'eau avec un demi-quarteron de beurre & un peu de ſel: quand l'eau bout, délayez-y bien deux cuillerées de farine; la pâte étant ferme, ôtez-la du feu, & délayez-y quelques jaunes d'œufs, & avec un morceau de fromage à la crême bien égoutté: faites des abaiſſes de feuilletage; mettez-les ſur des moules à petits pâtés, de façon qu'elles débordent; mettez ſur chacune un petit morceau de la pâte à fromage, enveloppez-la avec ce qui déborde de l'abaiſſe; dorez-les avec un œuf battu, & mettez-les au four, mais à feu modéré.

TALUS de gazons. On appelle ainſi ce qui forme le revêtiſſement des boulingrins, ainſi que le renfoncement: il doit avoir la pente un peu douce.

TAMARINS. Eſpece de pruneaux qui viennent ſur un arbre dans les Indes: les bons doivent être noirs, moëlleux, en pâte aſſez dure, d'un goût aigrelet. Ils ſont laxatifs & aſtringents, calment le grand mouvement des humeurs, purgent doucement la bile & les humeurs recuites: leur décoction eſt un bon remede dans les fievres tierces. La doſe eſt depuis demi-once à une once; & en décoction, depuis deux onces juſqu'à trois.

TAMARIS. Arbre qui croît dans les Pays chauds; on ſe ſert principalement de ſon écorce pour les remedes, parce qu'elle remédie aux affections de la rate. Six onces de cette écorce, dans une décoction de ſix pintes d'eau, réduite à la moitié, eſt fort ſalutaire contre l'hydropiſie & les affections catarreuſes.

TAN. On appelle ainſi l'écorce des chênes réduite en poudre menue, dans un moulin, ou à force de pilons: on s'en ſert pour préparer les cuirs: ſa qualité eſt d'en reſſerrer les pores. Le meilleur eſt celui qui eſt nouvellement fait.

TANCHE. Poiſſon de la figure de la carpe, mais ſes écailles ſont plus petites & plus jaunes; elle a des petites écailles très-gliſſantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au

ventre, une sur le dos, fort courte & sans aiguillon, une autre auprès du trou des excréments : elle est longue d'environ un demi-pied, grosse comme le bras, & d'un naturel fort vif. Elle habite ordinairement dans les eaux bourbeuses & dormantes : elle est estimée pour le goût & la fermeté de sa chair ; elle peuple beaucoup, mais comme elle ruine le fond de l'étang, on ne doit pas se soucier d'y en jetter, cependant on y en trouve toujours assez.

Maniere d'accommoder les tanches. 1°. En friture : mettez vos tanches dans l'eau bouillante, mais hors du feu : laissez-les-y un moment, c'est ce qu'on appelle les faire limonner : essuyez-les bien, vuidez-les ; fendez-les par le dos, poudrez-les d'un peu de sel & de farine, & faites-les frire.

2°. En fricassée au blanc : pour cela limonnez-les, vuidez-les, coupez la tête, fendez-la par le milieu ; coupez vos tanches en six, lavez-les bien : faites fondre du beurre dans une casserole sur un fourneau : mettez-y les tanches avec champignons, sel, poivre, bouquet, oignon piqué : passez le tout ; mettez-y un peu de farine, mouillez d'un peu d'eau chaude ; jettez dans la fricassée une chopine de vin blanc qu'on a fait bouillir ; délayez trois ou quatre jaunes d'œufs avec du verjus, & liez la fricassée avec ; ajoutez un peu de persil haché & de la muscade.

TAPIS de gazon, terme de Jardinage : c'est aussi ce qu'on appelle des pelouses. On met des tapis de gazon au milieu des grandes allées & des avenues, dans les bosquets, dans les parterres, & même dans les cours des maisons de campagne.

TARTELETTES. *Voyez* CRÊME & petits PATÉS.

TARTRE. Espece de croûte qu'on trouve attachée autour & en dedans des tonneaux de vin. Le vin blanc produit un tartre blanc, & le vin rouge un tartre rouge ; le blanc est plus pur que le rouge. Tous les tartres sont apéritifs & un peu laxatifs ; ils levent les obstructions & calment la fievre : on ne se sert intérieurement que du tartre blanc & du crystal de tartre ; la dose est depuis demi-dragme jusqu'à trois dragmes.

TAUPES (les) sont de petits animaux tout noirs, gros à-peu-près comme un rat, & qui vivent sous terre. Les taupes font un grand dommage aux prés & aux jardins, car elles renversent la terre par-tout où elles passent ; on doit leur faire la guerre : il y a des gens en Normandie qui gagnent leur vie à les détruire. On peut les prendre en vie avec des taupieres, qui sont comme des boîtes, faites de plusieurs planches de sureau, qui ont une petite planche qui se ferme à-peu-près comme une souriciere : ou bien on donne, dans le trou qu'elles ont fait, quelque bon coup de bêche, ainsi que dans les endroits où on les voit remuer la terre.

Nouvelle Recette pour détruire les Taupes dans les champs, prairies & jardins.

Prenez deux ou trois douzaines de noix seches bien saines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudêron, avec quatre pintes de lessive naturelle, mettez une de ces noix,

que vous ouvrirez en deux, dans chaque taupiniere nouvellement faite ; & , si la taupe ne travaille plus dans le même endroit, cessez d'y en mettre, parce que pour lors on doit être assuré qu'elle a péri. Ce moyen est d'autant plus avantageux, que tout le monde peut en faire usage à peu de frais. L'on peut d'autant plus être certain de son effet, que les Sieurs Mitchel & Labar, habitans d'Ostabac, dans la Basse-Bretagne, lesquels se sont exercés pendant deux ans à faire périr les taupes qui ravageoient leurs terres, y ont réussi si parfaitement, & ils en ont fait de si fréquentes expériences en plusieurs endroits, qu'ils se sont déterminés à communiquer leur secret, l'année 1761 à plusieurs personnes de Paris.

Au reste, comme il arrive quelquefois que les rats, qui se trouvent dans les campagnes, mangent les noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit, on doit s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires.

TAUREAU. *Voyez* d'abord l'Article du Bœuf, parce qu'il y a quantité de choses qui conviennent au taureau comme au bœuf.

Un taureau, pour être bon, doit avoir l'œil noir, éveillé, le regard vif & de travers, les cornes noires, & plus courtes que celles du bœuf ; le cou charnu & fort gros, le mufle grand, le nez court & droit, les épaules & la poitrine large, le dos droit, les jambes grosses, la queue longue & velue, le poil rouge, l'allure ferme.

L'âge où il peut saillir les vaches, est depuis trois ans jusqu'à neuf : on lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la vesce pour lui donner de l'ardeur : il peut saillir jusqu'à quinze vaches, mais il ne faut pas lui en livrer davantage. On doit employer, dans les maladies qui lui surviennent, les mêmes remedes qu'on a enseignés à l'Article du Bœuf.

TEIGNE, espece de gale. (remede contre la) 1°. Il faut saigner & purger le malade : ou faites fondre du beurre frais à petit feu, puis incorporez du soufre blanc en poudre sur des cendres chaudes, en remuant bien jusqu'à consistance d'onguent, dont vous oindrez la tête du malade, après avoir coupé les cheveux bien près : couvrez-la d'un linge qui en soit enduit, & qui servira jusqu'à guérison, & frottez-en la tête deux fois le jour, en coupant de temps en temps les cheveux.

Ou faites bouillir de la chair bien salée, frottez la teigne avec l'écume, & elle guérira dans huit ou dix jours.

Faites prendre au malade de la tisane de racine de patience sauvage, trois verres par jour ; 2°. le purger encore ; 3°. user du remede suivant.

Prenez des baies de genievre bien mûres, une suffisante quantité : pilez-les, & faites-les bouillir avec du sain doux ; passez ensuite par un linge avec expression, & gardez ce liniment pour l'usage.

On doit commencer par laver la tête avec une forte décoction de feuilles & de racines de mauve, faites dans l'urine d'une

personne

:fonnes faine, enfuite on fera l'onction avec le liniment ci-
ſus.

A l'égard des enfants teigneux, il y a des gens qui conſeillent
 remede bien ſimple, c'eſt de faire un bonnet de feuilles de
re, couſues enſemble, & le faire porter à ces enfants; après
elque-temps on leur en met un autre.

TEIGNE. Petit ver qui mange les étoffes, meubles & habits.
 remede pour l'empêcher, eſt bien battre les tapiſſeries & ri-
ıux de laine avant que les papillons jettent leurs œufs (c'eſt
s le milieu de l'Eté), & de ne les remettre en place qu'après
ir fait crever les teignes & les papillons avec la fumée de ta-
:, que l'on fait brûler dans un réchaud.

Autre Remede. Prenez une partie d'huile de térébenthine &
ıx partie d'eſprit-de-vin, pour donner de l'activité à la li-
ur : mêlez bien le tout enſemble; enſuite humectez une broſſe
vergette de cette compoſition; paſſez-la légérement ſur les
ubles, tapiſſeries, fauteuils, houſſes, bois de lit & les join-
es : l'odeur forte de la térébenthine fait mourir les teignes &
ver leurs œufs, & aucun inſecte, même punaiſes & puces,
ſent en approcher. Cette opération doit ſe faire au mois d'A-
l, mais il faut fermer exactement les portes & les fenêtres &
ıcher la cheminée; le lendemain matin on ouvre tout pour
ner de l'air : au mois d'Août, on doit faire la même opéra-
ı. Pour garantir les habits ſerrés dans les armoires, on imbibe
cette liqueur quelques feuilles de papier, que l'on place entre
elques-uns des plis.

TEIN. Pour nettoyer & blanchir le tein du viſage. Prenez de
ıu où l'on ait fait bouillir de la farine de froment : ou bien faites
: infuſion de mie de pain blanc trempée dans de l'eau-de-vie
du vin blanc, & lavez-vous-en le viſage. *Voyez* POMMADE
ır le Tein.

TEINTURE. C'eſt l'extraction ou ſéparation que l'on fait de
:ouleur d'un ou de pluſieurs mixtes, & l'impreſſion qu'elle fait
ıs quelque liqueur qui emporte une portion de leur plus pure
ſtance : on en fait de diverſes ſortes.

TEINTURE de roſes. Prenez une once de roſes rouges ſéches :
ttez-les infuſer dans trois livres d'eau de fontaine tiede; ajou-
-y deux dragmes d'eſprit de vitriol ou de ſoufre; exprimez &
:ez le tout : elle arrête les diarrhées & le crachement de ſang;
peut la prendre en maniere de tiſane.

TEINTURE thériacale. Prenez quatre ou cinq onces de théria-
:, mettez les tremper pendant quelques jours dans douze ou
nze onces d'eſprit-de-vin, puis filtrez la liqueur. La doſe eſt
n ſcrupule juſqu'à deux dragmes.

TEINTURE de quinquina. Pulvériſez groſſiérement quatre on-
 de quinquina, mettez-les dans un matras; verſez-y de l'eſ-
:-de-vin juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe la matiere de quatre doigts;
ptez deſſus un autre matras, luttez les jointures; laiſſez le
Teau pendant quatre jours, & remuez de temps en temps;
s filtrez cette teinture rouge par un papier gris, & gardez-

la en bouteille. Cette teinture est très-propre pour guérir les fievres intermittentes, si on en prend environ dix gouttes, ou tout au plus une dragme dans du vin, trois fois le jour, pendant quinze jours.

Il y a aussi la teinture d'antimoine & la teinture de tartre.

On appelle aussi teinture, la couleur qu'on donne aux étoffes & à d'autres matieres.

TÉMOINS. On appelle ainsi ceux que l'on fait appeller en Justice, pour déposer ce qu'ils savent d'un fait contesté entre les Parties.

Toutes personnes de l'un & de l'autre sexe peuvent être témoins; il faut excepter les enfants, les insensés, les personnes infames ou perdues de réputation, celles qui sont intéressées aux faits qu'on veut prouver, ceux qui sont parents ou alliés, ou amis, ou ennemis, ou domestiques des personnes intéressées; à moins, à l'égard de ces derniers, qu'il ne s'agisse de faits passés dans l'intérieur de la maison. Dans tous les cas où la preuve par témoins est reçue, il en faut deux pour le moins: les témoins doivent être ouis par leur bouche, après avoir prété serment de dire vérité. Le témoin assigné pour déposer doit comparoître, faute de quoi il peut l'être de nouveau, à peine de dix livres d'amende, & ce, par Ordonnance du Juge; &, s'il refuse, il est obligé de la payer même par corps. Les Ecclésiastiques y sont contraints par saisie de leur temporel. En matiere civile on ne peut faire entendre sur chaque fait que dix témoins. Le Juge ne peut entendre les témoins qu'en présence du Greffier: les témoins ne peuvent déposer que sur les faits pour lesquels ils sont appellés.

TEMPS. Présage du temps relativement à l'Agriculture. 1°. De la pluie: c'est un signe de pluie dans la journée, lorsque le soleil se leve dans des nuages qui le cachent entiérement, ou qu'il est rouge ou chargé de plusieurs couleurs, ou plus chaud qu'à l'ordinaire: c'est signe de pluie pour le lendemain, lorsqu'il paroît dans son cours pâle ou obscur, ou qu'en se couchant il pousse de longs rayons, ou qu'il se cache dans des nuages blanchâtres; 2°. lorsque la lune est cernée dans son plein; 3°. lorsqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, ou que des nuées blanches vont à l'Orient; 4°. quand on se trouve las & assoupi, ou que l'on sent des douleurs de rhumatisme ou des cors aux pieds; si les corbeaux ou les grenouilles croassent; si les oiseaux de riviere battent des ailes plus qu'à l'ordinaire; si les coqs chantent plus que de coutume le soir, ou à des heures extraordinaires, &c. car il seroit trop long de rapporter tous les autres signes qui sont connus de la plupart du monde.

Présage du beau temps. Lorsque le soleil se couche clair & net, & qu'il se leve de même sans rayons rompus, & dans un petit brouillard qui s'évanouit; 2°. quand la lune se renouvelle en temps serein, qu'elle est brillante le quatrieme jour, & dans son plein.

Autres signes. Les étoilles brillantes, le temps rouge le soir & blanc le matin; le ciel bordé sur l'horizon d'un cercle blanc & doré; les chauve-souris qui volent autour des maisons.

Préſages de vent. Le ſoleil qui ſe couche dans des cercles rouâtres ; les étoiles plus brillantes qu'à l'ordinaire ; les nuées qui ontent en haut & s'aſſemblent ; le bruiſſement des forêts.

Préſages de tonnerre. Le ſoleil plus chaud que de coutume, ou ſe levant, ou en ſe couchant ; une nuée épaiſſe, l'arc-en-ciel au uchant & le ſoir.

Préſage de la neige : un froid ſec ſans gelée, un vent de biſe. oyez HIVER & FERTILITÉ.

Préſages d'un hiver long & rude. Quand il y a eu abondance de ınds, que les cochons fouillent la terre en pâturant, que les ues s'aſſemblent & s'en retournent, la neige fine, les étoiles illantes, la flamme vive, le charbon ardent, les extrêmités du rps froides tout-à-coup.

Préſage de l'année hâtive. Une pluie médiocre au commenceent & à la fin d'Octobre ; & c'eſt un préſage d'une année tardi-, lorſque la pluie ne commence qu'en Novembre.

Préſages de fertilité. Lorſqu'on a le temps fort beau pendant utomne ; le printemps médiocrement chaud, de la neige dans ſaiſon, point trop de fruits.

Préſages de ſtérilité. Les gelées & roſées hors de ſaiſon, le intemps & l'été trop humides, une abondance extraordinaire feves & de fruits.

TENDON piqué lors de la ſaignée. On s'en apperçoit par la ncope où tombe le malade : on doit appliquer auſſi-tôt un papier duit de térébenthine de Veniſe, & linge par-deſſus.

TENESME (le) eſt une envie fréquente & ſouvent inutile ıller à la ſelle : elle eſt accompagnée de friſonnements & de ſanteur au fondement ; on ne rend que difficilement les matieres en petite quantité ; elles ſont quelquefois glaireuſes & marées de ſang : les urines ſont la même impreſſion ſur la veſſie, rce qu'elles ſont âcres & brûlantes. Cette maladie eſt cauſée r des matieres fort âcres qui irritent le fondement & le rendent ıloureux.

Le meilleur remede à cette maladie, eſt de ſe faire ſaigner, de purger avec de la manne dans du petit lait, ou avec le calicon double : on doit encore prendre pluſieurs lavements faits c le bouillon de tripes, ou une décoction de plantain, de lin de miel.

Nouvelles obſervations ſur le Teneſme. Dans le teneſme, le g ſe reſſerre & ſéjourne dans le *rectum*, & les glaires qui s'acnulent dans le bas-ventre, y cauſent de la douleur lorſqu'on à la ſelle. Le teneſme procede des mêmes cauſes que la dyſterie : il eſt ſon compagnon fidele, & il eſt lui-même une eſe de dyſſenterie. Il eſt toujours précédé par le cours de ven- ou la diarrhée ; d'où il ſuit qu'on doit employer les mêmes nedes pour le teneſme que pour la dyſſenterie, avec cette difence qu'il exige des clyſteres plus fréquents. On peut auſſi ttre en uſage les bains que les plus habiles Médecins regarıt comme le meilleur remede de la dyſſenterie, & le mieux roprié aux cauſes qui la produiſent. Au reſte, cette maladie

n'eſt ni longue ni mortelle, & la quantité ordinaire des aliments ne lui eſt pas contraire, comme elle l'eſt dans la dyſſenterie : elle ſert même à arrêter le flux de ſang & diminue l'âcreté des humeurs.

TEREBENTHINE. Liqueur qui découle des pins, auxquels on fait des inciſions. La plus eſtimée eſt celle qu'on appelle de Veniſe : la bonne térébenthine doit être blanche, tranſparente, d'une conſiſtance ſemblable à celle du ſirop, d'un goût un peu amer & d'une odeur forte. On l'emploie extérieurement pour les contuſions & les plaies : elle entre dans la compoſition de pluſieurs onguents ; elle amollit, réſout & nettoie ; elle eſt bonne pour la toux, la phthiſie, les maux de poitrine, la colique néphrétique.

TERRASSES (les) ſont des eſpaces remplis de terre & élevés au-deſſus du terrein ordinaire ; on les ſoutient par de petits murs, hauts de quatre pieds : on place ordinairement contre ces murs des eſpaliers, à cauſe de l'expoſition avantageuſe qu'on peut donner à ces terraſſes, & le tout fait un très-bel effet.

TERRE. La terre conſidérée relativement à la conſtruction des bâtiments, ſert à faire de la tuile, de la brique, du carreau, du ciment ; elle ne vaut rien pour faire du mortier : cependant à la campagne les Payſans ſe ſervent ſouvent de terre glaiſe ou forte pour faire du mortier, & pour les mûrs de clôture. *Voyez* TUILE, BRIQUE.

TERRE (une) eſt un Domaine ou étendue de Pays dont on eſt Seigneur. On donne auſſi ce nom à tout bien de campagne un peu conſidérable, ſoit qu'il ſoit poſſédé par un Noble ou par un Roturier. *Voyez* DOMAINE & MAISON de Campagne.

Un Seigneur ou un Bourgeois qui paſſe dans ſa Terre la meilleure & la plus belle partie de l'année, la peut faire valoir par lui-même ; mais, comme un labourage de pluſieurs charrues l'occuperoit peut-être trop, il doit du moins faire valoir la Ferme du principal manoir, pour qu'il y trouve en abondance du foin, de la paille, du bois, les potagers en état, & autres beſoins & agréments.

Dans ce cas, pour voir fructifier ſes ſoins, il doit s'appliquer, 1°. à avoir les meilleurs chevaux ; toutes ſes voitures doivent être compoſées de chevaux entiers ſeulement, ou uniquement de juments ; c'eſt le moyen d'empêcher que quelqu'un de ſes Valets ne ſoit bleſſé.

2°. Il doit choiſir pour ſa baſſe-cour les Valets de charrue les plus laborieux & les plus intelligents, & donner des gages honnêtes : deux ſuffiſent dès qu'ils ſont bons.

3°. Ne jamais ménager les fumiers & autres engrais ; &, s'il n'eſt pas éloigné de quelque Ville, tâcher d'en amener les boues & les fumiers : au bout de quelques années, il s'appercevra de l'utilité de cet engrais ; il ſe verra une plus grande quantité de grains & de meilleure qualité.

4°. Avoir ſoin de bien faire labourer & fumer ſes terres : ſon exemple rendra ſes Fermiers plus laborieux & plus induſtrieux.

5°. Augmenter la quantité des fumiers par les chaumes qu'on épand dans les cours, par des bruyeres que l'on fait couper par les pauvres du Village : faire curer les mares d'eau lorsqu'elles ont pleines de boue, & mêler ces boues avec les chaumes, les bruyeres, &c. & laisser pourrir cette terre pendant deux ou trois hivers ; cela fait un engrais excellent : à l'égard des autres engrais qui se font par la marne ou par la chaux, il faut suivre l'usage des lieux.

6°. Acheter dans les années abondantes les grains nécessaires pour la maison & pour l'écurie ; mais, lorsqu'il a des denrées à vendre, il faut toujours avoir les greniers ouverts, c'est-à-dire, ne jamais refuser de vendre au prix courant. On accoutume les Marchands à venir ; &, lorsque le prix des grains monte, rien ne reste : en vendant en tout temps, on profite des différentes révolutions, & on a plus de profit qu'en gardant toujours ; car les grains, comme les autres denrées, se gâtent à la longue.

Nouvelle maniere de faire valoir une Terre, ou un bien de Campagne.

On ne connoît ordinairement que trois manieres de faire valoir une Terre ; 1°. en donnant le Bien à bail à ferme ; 2°. en le donnant à moitié fruit ; 3°. en le faisant valoir par soi-même.

Un Cultivateur très-intelligent, après avoir examiné cette matiere avec beaucoup d'attention, a prouvé, par de solides raisons, qu'il y avoit des inconvénients notables dans ces trois manieres : c'est ce qu'il démontre dans divers Mémoires qu'il a fait insérer dans le *Journal économique*.

Et 1°. quant à l'usage où sont une infinité de gens de donner à bail leurs terres à des Fermiers, il prétend que cette maniere ne peut que détériorer les biens de plus en plus. Il soutient, & avec fondement, qu'un fermier, quelque laborieux qu'il puisse être, ne fait jamais à un bien affermé les réparations ni les améliorations nécessaires, comme il les feroit, si la terre lui appartenoit en propre : car ce Fermier n'ignore pas que, s'il fait produire à sa Ferme plus que de coutume, il excitera la jalousie de ses voisins ; que le Propriétaire cherchera à en tirer avantage ; que les envieux lui viendront faire des offres plus considérables ; que les Collecteurs des Tailles augmenteront sa part des impositions, dès qu'ils verront qu'il fait bien ses affaires. Ce Fermier risque donc d'avoir travaillé pour un autre, de ne pas même retirer ses avances : en effet, tout le monde sait que les améliorations d'une Terre, très-coûteuses sur-tout dans les commencements, ne rapportent pas tout de suite un revenu proportionné à la premiere dépense, & qu'il s'écoule trois ou quatre ans avant qu'il puisse retirer le fruit de son travail.

De plus, un Fermier, bien loin de faire de nouvelles améliorations, néglige souvent les nécessaires. Si, par exemple, les prairies d'une Ferme viennent à se détériorer, les Fermiers n'ont point coutume de changer de prés & d'en faire de neufs à la

place des anciens ; ainsi ces prés n'étant plus si abondants en herbe ne peuvent plus nourrir autant de bestiaux qu'auparavant.

A l'égard du second moyen de faire valoir un Bien, qui est de le donner à moitié fruits, il en résulte encore un grand inconvénient. Comme la dépense des améliorations se partage alors de même que les produits entre le Propriétaire & le Fermier, celui-ci évite toujours d'en faire, parce qu'il n'est pas toujours assuré de jouir du fruit de sa dépense & de son travail ; & qu'il dépendra du caprice du Maître de l'en priver : ce Fermier se contentera donc de suivre la méthode usitée, & n'entreprendre rien de nouveau pour améliorer le Bien.

Enfin, la méthode de faire valoir son Bien par soi-même, c'est-à-dire, de le faire travailler sous ses yeux par des Domestiques, trouve des difficultés insurmontables dans une infinité de personnes ; car, dans ce cas, il faut que le Maître soit le premier levé & le dernier couché ; qu'il ait plus de peine que le dernier de ses Valets ; qu'il soit à la tête de tous les travaux champêtres, pour les diriger comme il le desire, & animer son monde par sa présence. Or, on voit que cette méthode ne peut convenir qu'à un Campagnard d'une fortune médiocre, & que la nécessité force à de si durs travaux. Ce n'est pas tout : malgré sa bonne volonté & ses fatigues, dès qu'il n'est pas à son aise, il ne pourra pas faire les dépenses nécessaires pour améliorer son Bien, & le mettre sur le pied dont il a besoin ; par exemple, s'il n'a pas le moyen de faire clorre ses prés, sur-tout lorsqu'ils sont confondus avec des prairies communes, & livrées à tous les bestiaux du canton : s'il faut des arrosements, ils occasionneront des dépenses ; si les terres sont d'une qualité médiocre, il faut des engrais, des bestiaux, &c. Bien plus, si un homme n'est pas d'une condition à vivre du matin au soir avec les domestiques qu'il emploie à l'exploitation, & à être présent à leurs travaux, ils ne feront pas la moitié de l'ouvrage, où ils le feront mal, & voleront le Maître autant qu'ils le pourront ; & c'est ce qui rebute toutes les personnes qui font travailler leurs terres par elles-mêmes, c'est-à-dire, par des domestiques à gages.

L'Auteur, après avoir fait sentir dans un bien plus grand détail les inconvénients de ces trois sortes de manieres de faire valoir un Bien, expose quelle pourroit être cette meilleure maniere : il fait part sur cela des vues qu'il a dans l'esprit & des moyens capables de mettre à exécution sa méthode.

En voici le plan dans toute la précision possible. L'Auteur décide nettement que le parti le plus avantageux est de faire valoir son Bien par soi-même avec le secours des domestiques ; mais que c'est en s'y prenant d'une maniere toute différente de celle qui est en usage. Ensuite, partant du principe que l'intérêt est le grand mobile pour animer & encourager les hommes, il développe sa méthode, & il fait l'application sur un bien de 80 ou 90 arpents, dont il donne le plan topographique. Il suppose ce Bien tout d'une piece ; il veut qu'il soit environné de murs, & il donne la maniere de les construire. Comme les bestiaux & les

iiries font le principe de toute l'amélioration d'un Bien de cam-
gne, puifque c'eft par le moyen des beftiaux qu'on travaille terres, que c'eft par leurs fumiers qu'on les fertilife, & que ft par le moyen des prairies qu'on nourrit les beftiaux, il exige 'il y ait un puits conftruit dans le milieu de la Ferme, & qu'il communication avec un étang formé de quelque petite ri- re voifine, dont on amene les eaux, par des tuyaux de terre te qui paffent fous les terres : il veut qu'auprès du puits il iit un moulin à vent, qui faffe mouvoir des pompes pour éle- r les eaux du puits & les porter dans les foffés qui environ- nt le bâtiment & le jardin ; que ce même moulin éleve encore eaux dans un autre réfervoir élevé fur une terraffe, lequel it contenir deux mille toifes cubes d'eau, pour fournir des ıx à toutes les terres qui font plus élevées que les canaux, qui fuffiront même pour pouvoir arrofer 72 arpents.

Ce même moulin eft encore deftiné à faire mouvoir des machi- s pour hacher la paille, & la rendre propre à être mangée par beftiaux ; & enfin, à faire tourner une meule pour moudre le ain néceffaire à la confommation de la maifon. L'Auteur re- rde ce moulin comme la piece fondamentale pour la régie d'un en de campagne. Pour procurer les arrofements & faciliter antité d'opérations indifpenfables ; il veut qu'il y ait, pour la tribution des eaux dans toutes les pieces de terres, des rigo- s de dérivation avec des tuyaux : les rigoles doivent être conf- uites avec du mortier de terre & de chaux, pour que l'eau fe perde pas tant.

Enfin, après avoir évalué les divers objets de dépenfe qui en- ent néceffairement dans fon plan, il fait monter les déburfés ur une telle entreprife, à quatre-vingt-un mille fix cents livres. Selon lui, le Propriétaire d'un pareil Bien, ne doit point con- ire lui-même fes ouvriers dans aucune efpece de travail, ni fe arger de leur fournir aucuns inftruments d'Agriculture.

L'objet effentiel qu'il doit fe propofer, eft de trouver un hom- e de campagne bien entendu à la culture de la terre, actif, la- rieux, de bonne réputation, fachant lire & écrire. Dès qu'il ura trouvé, il doit faire de cet homme fon Maître-Valet, lui nner un logement convenable pour lui & fa famille, lui don- r doubles gages ; en outre, lui donner en propre cinq vaches, nt ce Maître-Valet lui donnera tous les ans un certain revenu ; moitié de la volaille qui s'élevera dans les cours de la Ferme, ais il en exigera une certaine quantité par année ; les deux tiers profit des pourceaux qu'il fera nourrir, & il fera tenu de four- r au Maître les graiffes, huiles, beurre, pour l'entretien de fa ble ; un fixieme du profit net fur le troupeau, & fur les bêtes labourage qui feront à fa charge. A l'égard des moutons & os beftiaux, les pertes, ainfi que les profits, feront communs, in qu'il ne tire pas de la nourriture des uns pour donner aux itres.

De plus, ce Propriétaire fera avec lui un forfait pour que ce laître-Valet fe charge de fa propre nourriture & de celle des

Domestiques dont il aura besoin dans ses travaux : cette nourriture sera fixée à un certain nombre de sacs de différents grains, de tonneaux de vin, ou de boisson commune, de charretées de bois à brûler, & les herbes & légumes à discrétion.

A l'égard des gages des Domestiques, le Propriétaire les fixera également, mais le Maître-Valet les choisira & leur donnera les gages qu'il voudra, afin qu'il y puisse trouver un petit bénéfice ; il les nourrira à sa table, leur distribuera leur travail, veillera à leur conduite, & il lui sera libre de les congédier, s'il en est mécontent. Il aura sous lui deux Valets de charrue, deux Valets de cour, un Berger qui aura soin des troupeaux & des cochons.

Du reste, il sera absolument soumis en tout au Maître du Bien : il ne fera rien sans sa permission, lui rendra compte tous les jours des ouvrages qui auront été faits, & le Maître aura la liberté de le renvoyer.

On comprend, par cet arrangement, que le Maître du Bien pourra le faire valoir lui-même sans en avoir l'embarras, & qu'il aura la liberté de vaquer à ses affaires ou à son amusement ; &, d'un autre côté, qu'en rendant la situation de son Maître-Valet aussi aisée, celui-ci sera d'autant plus porté à s'attacher à son Maître, que son poste sera plus avantageux : mais on voit en même-temps par la nature de ce plan, quoique l'Auteur ne le dise pas, que le Maître du Bien doit faire sa principale habitation dans son domaine.

Le même Auteur veut en outre, que le Propriétaire d'un tel Bien fasse à l'entrée extérieure de la Ferme trois bâtiments, & qu'il y loge trois pauvres familles un peu nombreuses, destinées à la culture de ses Terres, mais qui travaillent pour leur compte, & ne seront point à ses gages. Chacune de ces familles aura à elle en propre cinq vaches, quatre porcs, quelques oies & quelques canards, mais point de poules. Le Maître du Bien fournira à ces trois familles l'argent nécessaire pour le premier achat des vaches ; mais chaque famille, de même que le Maître-Valet, lui donneront chaque année cinquante livres de profit net par chaque vache. Elles seront chargées de tous les événements qui pourroient survenir à ces bestiaux ; mais tout le profit qui en proviendra leur demeurera en propre. Le Maître leur donnera les fourrages nécessaires à tous ces bestiaux, c'est-à-dire, qu'outre les regains, il leur donnera trente quintaux de foin ou luzerne pour chaque vache, avec autant de paille hachée au moulin, sans celle qu'il leur faudra pour la litiere. Chaque famille sera tenue de conserver les fumiers en tas dans la cour du bâtiment qu'elle occupe, & d'aider à les charger pour être portés dans les terres que chacunes aura pour son lot à cultiver. On portera dans ces lots ou portions les fumiers des bergeries, des bœufs, vaches, cochons, qui seront dans l'enceinte intérieure à la garde du Maître-Valet, qui s'en retiendra ce qu'il faut pour les jardins & les prairies.

Sur les quatre-vingt ou quatre-vingt-dix arpents de terre, il veut qu'on en mette soixante de terres labourables destinées à

roduire des grains & des légumes, & qu'on en feme trente chaue année en bled froment.

Chacune de ces trois familles aura à cultiver vingt arpents de erres labourables, divisés en quatre lots, ou portions de cinq rpents chacun : de ces vingt arpents que chacune aura, elles en iettront toutes les années dix en bled froment, & dix en haricots, feves, bled de Turquie, suivant que le Maître le jugera lus avantageux : après la récolte du froment, on ne mettra en avets que cinq arpents, & les cinq autres seront destinés à la âture des moutons. Le Maître-Valet sera tenu de faire labourer la charrue ces vingt arpents, d'arroser & de labourer légérement les cinq dont on vient de parler, & il les hersera ensuite, in d'y faire pousser les grains de bled qui y seront répandus & s herbes.

Les trois familles, de leur côté, seront tenues chacune de semer e grain leurs vingt arpents, de les herser, de les sarcler. Lorsue les bleds seront mûrs, elle en feront la moisson, en couperont les épis au haut de la tige, les chargeront dans de grands ics sur des charrettes, qui les ameneront à la grange, & faucheont les pailles qui seront restées ; mais ce sera le Maître-Valet ui sera tenu de faire faire ces charrois ; elles nettoieront le grain u moulin, faucheront & faneront les foins, tant la luzerne que egains. Tels sont à-peu-près les travaux que ces familles sont enues de faire, moyennant quoi le Maître du Bien leur abanonnera la cinquieme partie des grains de la récolte.

Après la récolte des bleds, il veut qu'on seme, sur la quantité e quinze arpents de chacune, du petit trefle ; qu'ensuite on arose la terre tous les quinze jours, qu'on la laboure légérement, : qu'on la herse, qu'on y fasse passer les moutons dessus pour en riser les mottes ; dès que les herbes auront poussé, cette pâure sera excellente pour les animaux.

A l'égard des quinze autres arpents de chaumes, il veut qu'on seme des navets sur la fin d'Août, après qu'on aura labouré a terre ; & ce, pour servir de nourriture, pendant l'hiver, aux œufs, aux vaches, aux moutons, &c. Il prétend que ces naets deviendront prodigieux ; &, comme dans la distribution qu'il faite des terres, il a placé dix petits clos ou champs d'un arent environ chacun, tout contre les bâtiments ou le manoir, il n destine deux, l'un, pour semer du bled de Turquie pour les œufs, & l'autre pour y semer des citrouilles, qui serviront à ngraisser les cochons pendant l'hiver : à l'égard des huit autres, l en destine quatre à faire des prairies à regain, & les quatre utres pour faire des luzernes ; mais il y en aura un de ces quare qu'on mettra en cheneviere, & à son tour en luzerne, quand n voudra le renouveller.

Par-là, l'Auteur de cette méthode, pourvoit abondamment à a nourriture de tous les bestiaux, soit en été, soit en hiver.

Il y a encore dans le plan de l'Auteur plusieurs autres particularités & détails intéressants, que nous omettrons pour ne pas endre cet Article trop long : nous en avons dit assez pour faire

sentir combien ce plan mérite d'être examiné de près par les Cultivateurs. Venons aux produits qu'on doit en espérer. L'Auteur prétend que, si un bien est administré de cette maniere, que la terre y ait été bien préparée par les labours, bien amendée par les fumiers, & bien entretenue par les arrosements, on pourra, 1°. quant au bled, compter sur 300 setiers chaque année pour les trente arpents; ainsi ces familles auront 60 septiers de bled à elles trois, ce qui fera 20 setiers pour la portion de chacune: ainsi il en restera 240 setiers pour le Maître, à moins d'accidents bien extraordinaires; ce qui lui fait d'abord un produit de 3600 livres nettes, & exemptes de tous frais de récolte, à mettre le bled à 15 livres le setier.

2°. Il fait monter le produit des haricots, féveroles, bled de Turquie, qui viennent dans les trente autres arpents de terres labourables, qu'il regarde comme en jacheres, à 27000 livres; sur laquelle somme déduisant le cinquieme pour la portion des familles, il en restera pour le Maître une somme de 21600 liv. ou au moins 18000 *liv.* au cas qu'on jugeât à propos de faire moitié féves, moitié bled de Turquie; car cela opéreroit la diminution d'un tiers sur la moitié du produit. *Voyez* HARICOTS.

Il fait monter le profit des bestiaux à 2000 liv. il prend cette somme sur le produit des vaches que le Maître a fournies à chacune de ces familles.

Enfin, on voit que, par son calcul, le revenu net d'un tel Bien monte à 27200 liv.; il assure qu'on peut toujours compter sur 24 à 25000 liv. année courante: & cela, quoique les déboursés nécessaires pour mettre la terre en cet état, ne fussent montés qu'à 81600 liv. comme il le fait voir très-possible par le détail où il entre des divers objets de dépense; c'est, comme chacun peut s'en convaincre, retirer l'intérêt de son argent à 30 pour cent.

Il ne fait point entrer en ligne de compte les autres produits, tels que ceux de la volaille, des pourceaux, du jardin, du poisson des fossés; il les laisse pour compenser les dépenses casuelles, ou pour aider à payer les gages des Domestiques, toutes choses néanmoins, qui, servant à l'entretien de la table du Maître, ne peuvent que diminuer sa dépense.

A l'égard du jardin, l'Auteur veut qu'il fasse un objet à part, que le Jardinier vive en son particulier avec sa famille, & ne dépende que du Propriétaire; que son principal soin soit de cultiver le Jardin, & d'y faire venir tous les arbres fruitiers & les herbes potageres; mais il veut qu'il soit chargé d'arroser les luzernes & les prés à regain, &c.

L'Auteur se doutant, avec quelque raison, que le produit auquel il fait monter ce Bien paroîtra une chose impossible, prie les personnes qui ont du Bien à la campagne, & avant que de porter leur jugement sur cette prétendue impossibilité, de faire un petit essai de sa méthode dans quelque jardin, sans rien omettre de ce qu'il recommande touchant la culture des légumes, & surtout les arrosements.

Bien plus, nous croyons pouvoir ajouter, que, puisque 80 ar-

ents produisent 24 à 26000 liv. selon la méthode de l'Auteur, ien ne seroit plus avantageux à l'Agriculture, que de faire cet ssai sur un espace plus considérable qu'un jardin : ainsi, en supposant que le Maître d'un bien de campagne ait à la portée de a maison, ou de son principal manoir, quelque piece de terre n peu considérable, comme de cinq arpents, & dans laquelle pourroit faire amener de l'eau facilement, il ne doit pas hésier de faire l'essai de cette méthode. 1°. Selon le systême de l'Auteur, il feroit clorre sans beaucoup de dépense ce terrein ; il pouroit faire tout autour un petit fossé de trois pieds de profondeur de deux de largeur, dont on rejetteroit la terre à mesure du ôté de l'enclos ; ce qui fourniroit un talus, sur lequel on feroit enir de plant une haie vive, qui ôteroit tout accès aux aniaux & même aux hommes : on feroit dans ce terrein les divions nécessaires, & selon la méthode de l'Auteur, pour séparer es portions de terre qui seroient pour les grains d'avec celles ui sont destinées à d'autres productions. On comprend que le Maître de ce clos feroit faire les travaux nécessaires par les mênes Domestiques qui travaillent dans les autres parties de son bien ; qu'il en seroit quitte pour le salaire de quelques journées e plus dans le temps des travaux. Il y a lieu de croire qu'il seoit dédommagé de sa dépense, puisqu'enfin, s'il est possible d'exécuter en petit la méthode de l'Auteur, & si 80 ou 90 arpents prouisent au moins 24 à 25000 liv. de revenu ; cinq arpents peuvent roduire quinze cents livres, & ce n'est pas avoir travaillé en ain.

TERREIN. Principes pour la connoissance des bons & mauvais terreins, lorsqu'on veut établir une culture.

1°. Quant aux bois, les terreins qui portent des chênes, des êtres, des frênes, doivent être mis au premier rang pour la bonté ; ceux où il croît des yeuses, au second ; ceux qui abondent n pins, au troisieme ; ceux qui abondent en sapins & cyprès, au uatrieme & dernier. On est assuré de trouver un bon fonds sur ous ces terreins, parce que les feuilles de ces arbres ont formé la longue une nouvelle couche de terre plus ou moins grasse, plus ou moins fertile, selon le degré de bonté de chaque terein. 2°. On doit encore regarder comme excellents, les terreins lantés d'arbres moins élevés, tels que les aliziers, les arboiiers, les cornouillers, les charmes, les érables, mais ceux où roissent l'osier, le myrte, le genevrier, le prunier, risquent de 'être point fertiles, parce que ces arbres viennent bien dans des erreins maigres. 3°. Les terres où croissent les arbrisseaux, tels que les genêts, les ronces, les prunelliers, les chevre-feuilles, es troênes, les sureaux, sont fort bons, lorsque ces arbrisseaux 'y forment en buisson. Mais dans les terreins où il y a eu des rbres, des taillis, ou de la vigne, on doit avoir attention aux roncs & aux racines qui peuvent s'y trouver & nuire aux nouelles plantations ; car il faut commencer par les arracher. 4°. Les rés naturels marquent encore une bonne terre, à moins qu'il 'y ait quelque amas d'eau ou source qui les refroidissent. 5°. Les

terreins où croît l'avoine sauvage, la mousse, la sariette, les épines, ne promettent jamais rien de bon. La bardane, le chardon, l'arrête-bœuf, l'hieble, la mercuriale, l'ortie, le gramen, la vigne sauvage, ne marquent pas un mauvais terrein; mais ces plantes sont difficiles à extirper. Les concrétions salines & minérales, comme la plombagine, le mica, marquent un terrein gâté par les eaux salées, & incapable de culture. Les lieux entiérement nuds & dépouillés de verdure, ne sont bons à rien: les terreins qui étoient autrefois en jardins, & qui ont produit des plantes potageres, doivent être regardés comme excellents: ceux qui ont porté du riz ou de la soude, sont toujours froids & humides.

Il ne suffit pas de connoître la surface du terrein que l'on destine à une nouvelle culture; il faut encore observer les couches ou veines de terre qui se trouvent dessous cette premiere écorce. On les découvrira dans les lieux qui auront été minés par les torrents & les chûtes d'eau. Si l'on ne peut découvrir ces couches intérieures par les ravines, il faut y creuser çà & là des fossés, de la largeur & profondeur de deux brasses: elles indiqueront les sources & leur pente; on verra s'il est possible de régler leur cours ou les dériver, sans quoi il faudroit abandonner ce lieu. Si le terrein est sur une montagne, il faut préférer la face antérieure de la montagne, & ensuite ses flancs, pourvu que leur pente, trop roide, n'y forme point d'obstacle.

A l'égard des collines, on doit examiner les ravines & les excavations que les eaux y auront faites en quelques endroits. Cette observation est très-nécessaire pour instruire de la direction & de la force des chûtes d'eau, qui ruinent souvent les plus grandes entreprises.

Extrait du Mémoire de M. Targioni.

TERRES, culture des Terres. Principes sur la culture des terres.

Avant toutes choses, il faut considérer les qualités de la terre que l'on a à cultiver. Une bonne terre doit être de couleur noire, grisâtre, tenir un peu aux doigts quand on la manie, répandre une odeur agréable aprèsla pluie, n'être pas trop fangeuse par les eaux dont elle est arrosée; avoir deux ou trois pieds de profondeur de bon fond, quoique pour les bleds & grains un bon pied suffise. Enfin, on juge que le fond d'une terre est bon, quand ses productions sont vigoureuses & nombreuses, les prés abondants, les plantes larges & épaisses, les arbres de belle venue & poussant de beaux jets.

Les terres sont de plusieurs sortes. 1°. les terres fortes ou franches: la terre de cette espece est substantielle & onctueuse; elle tient aux doigts quand on la manie; sa couleur est d'un jaune noirâtre, celle-ci est meilleure que celle d'un jaune clair; ces sortes de terres sont excellentes pour le bled froment & autres grains, & il leur faut peu d'amendements. On appelle aussi ter-

es fortes celles qui le sont trop, comme la terre argilleuse, qui est gluante, lourde & tenace, difficile à cultiver, de couleur jaune, & la terre glaise, qui est massive & visqueuse.

2°. Les terres fortes, sablonneuses & pierreuses : celles-ci demandent des labours profonds & en beau temps.

3°. Les terres humides : elles sont stériles dans les années pluvieuses; on pare cet inconvénient, en y faisant des fossés pour faire écouler les eaux.

4°. Les terres légeres & sablonneuses : les plants y périssent dans les chaleurs; on doit y répandre du fumier de vache, mêlé avec des boues qu'on a laissé égoutter, & couvrir le fumier de sables, les labourer dans un temps chaud : on y seme du méteil, du riz, & toutes sortes de légumes.

5°. Les terres pierreuses : elles sont ordinairement légeres; on doit les labourer dans un temps couvert & un peu profondément, en ôter les pierres le plus qu'il est possible, les fumer avec du fumier de mouton : les terres qui ont des cailloux noirâtres, dont on fait des pierres à fusil, ne valent rien.

6°. Les terres meubles : ce sont celles qui sont faciles à labourer, & qui néanmoins ont de la substance; elles se cultivent facilement, on doit travailler à rendre ces terres maniables & douces à force de l'abour & d'engrais, ce qu'on appelle ameublir.

7°. Les terres neuves sont des terres portées d'un lieu dans un autre, ou que l'on tire de dessous quelque édifice.

8°. Les terres novales, sont toutes celles qui ne portoient que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en terre à grain. *Voyez* NOVALES.

On laisse reposer ordinairement les terres à grain de trois années une, ou seulement la cinquieme année selon que le fonds est plus ou moins gras.

De-là il suit que toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains : ainsi, pour le froment, il faut des terres fortes ou du moins limonneuses : ce n'est que dans ces sortes de terres qu'il réussit communément. Pour le seigle, il vient parfaitement bien dans une terre médiocre ou même fort légere. L'orge, l'avoine, le bled sarrasin, le millet, veulent des terres sablonneuses; ils croissent aussi dans les meilleurs fonds, lorsqu'on a pulvérisé ces grains : enfin le riz demande des terres grasses & humides.

Moyens pour connoître plus particulierement les différentes qualités des Terres.

Il ne suffit pas de savoir distinguer les diverses sortes de terres; c'est n'en connoître que la surface, & c'est à la couche inférieure qu'il faut s'appliquer. C'est cette couche qui fait la principale différence de la surface, & c'est ce que les Laboureurs n'observent point assez. On doit donc distinguer en général deux sortes de terres : les unes, dont le lit inférieur est composé de parties assez désunies, pour laisser aisément échapper l'eau, & les

autres, dont le lit inférieur est impénétrable à l'eau. Ces premieres terres sont plus chaudes, plus seches, plus arides & plus hâtives que les autres, parce que les pluies d'hiver n'y séjournent point, le soleil les échauffe plus aisément & plutôt. Comme le lit inférieur de ces terres est composé de pierres ou de sable, de gravier ou de cailloux, ou d'autres matieres qui laissent des ouvertures par lesquelles l'eau s'échappe, il est presque toujours aisé de labourer dans ces sortes de terres, quand elles sont d'une profondeur suffisante.

Les terres de la seconde espece ont un lit impénétrable à l'eau, c'est-à-dire, qui est d'argile ou de glaise, ou de craie, & si compacte que l'eau ne peut y entrer. Ces sortes de terres sont presque toujours difficiles à labourer : elles se crevassent dans les ardeurs de l'été ; elles se battent dans les grandes pluies ; il s'y forme des ravines dans les orages. Les fruits en sont toujours tardifs, quelques bonnes qu'elles soient. La plupart des arbres y viennent lentement. Les orages d'été ne les arrosent que pour un peu de temps, parce que l'eau coule sur la surface, ou s'engloutit dans les crevasses formées par la sécheresse précédente.

Les terreins de la premiere espece donnent des terres qui sont fort différentes l'une de l'autre. 1°. Les terres franches, qui sont très-propres à la végétation des plantes qu'on y seme : elles sont ordinairement noires quand elles sont mouillées, & on peut les labourer après la pluie ; 2°. les argilles, lesquelles sont mêlées avec un peu de terre de l'espece ci-dessus ; 3°. les argilles mêlées avec une certaine quantité de sable & un peu de terre franche ; 4°. les sables, pierrailles & graviers mêlés avec un peu de pareille terre.

Les terres de la seconde espece donnent aussi quatre sortes de terres semblables aux quatre précédentes, mais bien différentes pour la culture & les productions.

Les terres, pour être mises en valeur & pouvoir rapporter, ont besoin de culture, laquelle se fait par un amendement, des labours & des engrais qui leur rendent une nouvelle substance & de nouveaux sucs. Les terres fortes demandent un labour fréquent & profond, & un léger engrais : il en est tout au contraire des terres maigres, lesquelles veulent un fort engrais & un léger labour. Il faut aux premieres des charrues bien plus fortes & d'une construction différente que pour les secondes.

Pour que les terres qui ont de l'étendue soient bien cultivées, on doit les diviser en trois parties égales, ce qu'on appelle les mettre en soles. On en seme une en bled, l'autre en avoine ou menus grains, qu'on appelle des Mars, & la troisieme reste en repos, &, comme on dit, en jachere. L'année suivante, on seme du bled dans celle qui étoit en jachere · on seme de l'avoine dans celle où on avoit mis du bled, & on laisse en jachere celle qui étoit en avoine, ainsi successivement. Voilà pourquoi on dit qu'il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les terres, c'est-à-dire, de déranger la division qui en a été faite pour porter tel grain telle année, & tel grain une autre ; il ne doit pas non plus

es dessaisonner ou décompoter, c'est-à-dire, les épuiser par des roductions trop fortes pour la qualité du terroir. Mais on doit aire cette division de telle sorte qu'il y ait de l'égalité entre chaune de ces trois parties, afin qu'il n'y ait pas trop d'inégalité ene les productions d'une année a une autre, & que l'on ne soit pas xposé aux inconvénients d'une trop grande infertilité.

Les cultures des terres, suivant le nouveau système de M. du lamel, se font dans la partie de la planche qu'on appelle plateande : ce sont de grands espaces qui séparent les planches, & les lanches sont l'espace occupé par les rangées. Cette plate-bande omprend la largeur de terre qui n'est point ensemencée, entre la angée extérieure de bled d'une planche, jusqu'à une autre semblale rangée extérieure d'une autre planche voisine, & qui lui est arallele. La largeur qu'on donne à la plate-bande, regle la lareur de la terre qu'on doit cultiver en différents temps, depuis que es bleds sont levés jusqu'à leur maturité. La bonne proportion es plates-bandes est de les établir d'environ quatre pieds de lareur, dans lesquels n'est pas comprise celle des séparations entre es rangées de bled ; mais dans les bonnes terres cette largeur 'est pas si nécessaire, & on peut diminuer quelques pouces. La rgeur entiere de la plate-bande ne doit pas être labourée par la harrue, ou par les Cultivateurs, dès que les champs sont ensenencés, parce qu'il ne faut pas approcher les cultures trop près es rangées des bleds, de peur de les déraciner ; mais on doit aisser à côté de chaque rangée extérieure une bande de terre d'eniron six pouces de largeur, qu'on ne labourera pas ; ce qui réuit à trois pieds le terrein que l'on doit cultiver dans la plateande. Au printemps, la premiere culture qu'on doit donner, se ait pour rejetter la terre qui est au milieu des plates-bandes conre les rangées de bled ; alors on comble les deux sillons qu'on voit ouverts avant l'hiver, & l'on en ouvre un nouveau au mieu de la plate-bande.

Pour mettre en pratique cette nouvelle maniere de cultiver les erres, il faut avoir un semoir & une charrue à une roue.

1°. A l'égard des bleds d'hiver, on doit préparer la terre par uatre labours donnés en des temps secs, depuis le commencenent d'Avril jusqu'à la mi-Septembre ; 2°. herser ce champ penant un beau temps, de même que s'il étoit ensemencé ; 3°. seer bien droit les rangées de froment, à l'aide d'un cordeau, e long duquel on trace un sillon : ce sillon dirige la marche du heval qui tire le semoir ; ou bien, quand la piece est grande, n pique aux deux extrêmités des échalas à la distance de quare ou cinq pieds pour diriger la charrue, & laisser quatre pieds e distance d'un sillon à l'autre, si on ne seme que deux rangées, u cinq, si on en seme trois ; 4°. ensemencer les terres après la ni-Septembre ; 5°. diriger les rangées suivant la pente du terein, afin que l'eau puisse s'égoutter vers la partie la plus basse ; °. mettre le froment dans des corbeilles, que l'on plonge dans n cuvier rempli d'eau de chaux : remuer ce froment, écumer es mauvais grains qui se portent à la superficie, & que l'on donne

aux poules ; 7°. répandre le froment, passé à la chaux, sur le plancher du grenier, le remuer jusqu'à ce qu'il soit sec ; 8°. tirer la semence d'un terrein meilleur que celui que l'on veut cultiver ; 9°. faire marcher le cheval au petit pas dans la voie tracée, proportionner l'ouverture de la trémie à la grosseur du grain : on doit faire ensorte qu'il ne s'en répande tout au plus que trente livres par arpent de 100 perches quarrées, de vingt-deux pieds de longueur ; 10°. vers la mi-Mars, faire, avec le Cultivateur, le premier labour d'après l'hiver ; 11°. vers le quinze Avril, donner un second labour de la même maniere, & achever de remplir les sillons qu'on avoit ménagés pour égoutter les eaux, ensorte que la terre des plates-bandes reste sans sillons ; 12°. dès le mois de Mai sarcler les planches : ce travail n'est pénible que dans les premieres années ; 13°. vers le 15 Mai donner un troisieme labour avec la charrue ; avoir soin de renverser la terre du côté des rangées de froment, parce que cette terre donne de la nourriture au froment & empêche qu'il ne se renverse ; & commencer à former un sillon dans le milieu des plates-bandes ; 14°. au commencement de Juin, donner le quatrieme labour avec la charrue lorsque les froments sont prêts à entrer en fleur, & approfondir beaucoup le sillon des plates-bandes ; 15°. scier le froment dès qu'il est mûr ; 16°. A la fin d'Août labourer les plates-bandes & en relever la terre vers le milieu ; 17°. à la-mi Septembre, répandre la semence avec le semoir comme on l'a dit ci-dessus ; 18°. dans le mois d'Octobre, donner un labour au chaume, pour commencer à former les plates-bandes : au reste, pour que les plantes cultivées suivant cette méthode profitent de la culture des plates-bandes, il faut que leurs racines puissent s'étendre à une distance un peu considérable. On avance, ou l'on retarde toutes ces opérations, suivant que l'annee est plus ou moins hâtive, & on attend que la terre soit saine & hors d'état de se pétrir. 19°. Lorsqu'on veut commencer la nouvelle culture au mois de Mars, on peut semer du bled de Mars, de l'orge, de l'avoine, des pois, de la vesce, du millet, du maïs, &c. mais il faut faire ensorte que la terre ait reçu trois ou quatre labours depuis la moisson, sinon on doit préférer de semer l'avoine. 20°. Selon cette nouvelle méthode, on peut se dispenser de fumer les terres : cependant les engrais ne laissent pas d'être utiles ; &, dans ce cas, on doit répandre le fumier dans les plates-bandes vers le mois de Mars & d'Avril, avant le premier labour à la charrue.

1°. Il est démontré, par des expériences, que, selon cette nouvelle méthode, la récolte qu'on en a retirée, est allée, en trois ans, presqu'au double de la récolte qu'on a faite sur un champ cultivé à l'ordinaire, selon la méthode ancienne.

2°. Il est démontré que, par cette nouvelle culture, la terre continue d'acquérir plus de fertilité.

3°. Que les récoltes, dès la seconde année & les suivantes, sont plus considérables.

4°. On a observé, d'après les mêmes expériences, que, dans les endroits où les travaux ont été mieux exécutés, où les terres ont

nt été plus ameublies par les labours, les productions ont fait le plus grands progrès.

5°. Que pour faire de bons labours, il étoit nécessaire d'approondir beaucoup le grand sillon du milieu de la plate-bande, parce ue ce sillon étant comblé dans la suite pour former une nouvelle lanche, on a une grande quantité de terre meuble & légere immédiatement au-dessous des racines; que pour que les cultures oient bien faites, il ne faut jamais faire travailler les charrues orsque les terres sont trop humectées.

6°. Que par les instruments inventés & exécutés par cette nouelle méthode, c'est-à-dire, les nouvelles charrues & le semoir, on vient à bout de former & de labourer parfaitement & vec économie les planches; que par le nouveau semoir, on a commodité de ne répandre que la quantité de semence qu'on est proposé, & qu'il dépose le bled dans les sillons à la profoneur nécessaire, & qu'on ensemence avec beaucoup de diligence d'épargne.

7°. Les plantes acquierent plus de force quand elles sont oignées les unes des autres, que quand elles sont semées plus paisses.

8°. Il est encore démontré, par plusieurs expériences, que par nouvelle culture on parvient à faire un meilleur & plus grand neublissement des terres; que cet ameublissement est durable, on a l'attention de l'entretenir par de bonnes cultures, faites à ropos & avec intelligence.

9°. Que les terres sont beaucoup mieux travaillées, & conséemment que les productions en sont plus considérables; que s récoltes des secondes & des troisiemes années, & des suivans, sont plus abondantes que celle de la premiere.

10°. Que les bleds cultivés, selon la nouvelle méthode, sont oins sujets que les bleds ordinaires à éprouver des dommages de ntempérie des saisons : par exemple, ils souffrent moins d'une ande sécheresse, parce que les racines étant beaucoup plus lones, s'étendent à une plus grande profondeur dans une terre qui ra été labourée profondément, & qu'elles y trouveront une aîcheur dont les bleds ordinaires sont privés; qu'il sont trèsu sujets à verser, parce que la grande force des pailles les sount, & qu'ils résistent beaucoup mieux à l'impétuosité des vents e les bleds ordinaires.

11°. Il est démontré que dans ce dernier cas, il arrive seuleent qu'ils sont simplement penchés : or, dans cet état, ils ne ssent pas que de croître; cette situation des tuyaux n'intermpt point, comme dans les bleds versés, les fonctions des es nourriciers, & ils se remplissent également de grains jus'à la pointe.

Bien plus, non-seulement il n'y a aucun dommage à craindre ur les bleds simplement penchés & arqués, mais on doit les ir sans inquiétude dans cette situation, parce qu'elle leur est us favorable que celle qui est perpendiculaire dans les temps grandes pluies, parce que les épis se chargent moins d'eau.

L'Auteur prétend qu'on ne doit pas s'effrayer de tous les travaux qu'il prescrit, & de ce nombre de labours qu'il juge nécessaires : il représente qu'ils se réduisent à deux de plus, parce que tout le monde convient que les quatre premiers labours sont nécessaires, & que le cinquieme & le sixieme se font avec beaucoup de facilité, & en beaucoup moins de temps que les labours ordinaires; que le dernier se fait ordinairement avec un seul cheval attelé à la charrue. Enfin, que si on trouve qu'il y a dans cette méthode une augmentation de frais de travaux, on en est très-amplement dédommagé par la récolte.

Enfin, il résulte des expériences faites, selon la nouvelle culture que sur 36 arpents le produit excede de 9279 livres de bled celui de la culture ordinaire, & on le prouve de la maniere suivante. La production moyenne de 36 arpents, suivant l'ancienne méthode, n'est que de trois fois la semence ; encore même estelle au-dessous en certaines années. Ces 36 arpents ensemencés avec 8926 livres de bled, ont dû produire 26778 livres; &, comme il faut défalquer 8926 liv. pour les semences, le produit net doit être réduit à 17852 livres. D'un autre côté, on a éprouvé que la récolte de 36 arpents ensemencés avec le semoir de la nouvelle culture, a été de 30940 livres : on a défalqué 3809 livres qui ont suffi pour les semences; donc le produit doit être réduit à 27131 livres, &, par conséquent, ce produit a excédé de 9279 livres celui de la culture ordinaire.

La nouvelle culture peut produire encore de grands avantages, si on la suit dans toutes ses parties, c'est-à-dire, en établissant les planches & leur culture ; 1°. en tenant les planches d'environ six pieds de largeur ; 2°. en mettant les rangées de chaque planche à sept pouces de distance l'une de l'autre : les cinq occuperont deux pieds quatre pouces, & il reste pour la largeur des plates-bandes trois pieds huit pouces.

Les mêmes expériences qu'on a faites sur les bleds, ont été faites sur plusieurs especes de plantes potageres, telles que les asperges, artichauts, fraisiers, melons, les gros navets, le lin, le chanvre & la vigne.

Le propre de cette nouvelle culture est de faire en apparence porter le même champ tous les ans, quoique réellement la moitié de ce champ repose, & qu'il n'y en ait qu'une moitié qui travaille; car il est facile de concevoir que le seul sommet des planches étant occupé par le grain, leurs bords ou extrémités qui touchent les plates-bandes, & les plates-bandes elles-mêmes reposent, n'ayant aucunes plantes à nourrir. Le soin que l'on prend de les labourer en différents temps, détruit les mauvaises herbes qui y croîtroient naturellement ; les rend en même-temps plus propres à recevoir les influences du ciel, les engraisse, & les dispose parfaitement pour l'année suivante.

En effet, aussi-tôt que la moisson est faite, on travaille à retourner le champ ; ce qui étoit plate-bande devient planche, & ce qui étoit planche devient plate-bande : ainsi, dans la nouvelle culture, quoique la terre paroisse porter continuellement, il en

eſt toujours une moitié qui repoſe & qui ſe prépare à donner de riches productions. On doit conclure de-là, qu'il eſt poſſible de faire porter du froment au même champ juſqu'à la douzieme année, & même plus. Et en effet, quelques Cultivateurs en ont déja fait porter pour la ſixieme année conſécutive : cela ne doit pas ſurprendre, puiſque, ſi, après deux années de travail, une ſeule année de repos ſuffit à la terre pour lui faire de nouveau porter du froment, à combien plus forte raiſon ſuffira-t-elle lorſqu'elle n'aura travaillé qu'une année ?

C'eſt par-là que la nouvelle culture l'emporte, ſans contredit, ſur l'ancienne. Si l'on en excepte les accidents majeurs, comme les gelées exceſſives, les inondations, la grêle, &c. elle dédommage de tous les autres. Bien plus, quand même le champ auroit été mal préparé par la négligence des Ouvriers, en ſuppoſant même que les mauvais temps aient dérangé les labours du printemps, qui n'ont point été faits à propos, on s'apperçoit au bout de ſix ans d'un profit très-ſenſible : car, dans cet eſpace de temps, l'ancienne méthode ne donne que deux récoltes de froment & deux de menus grains, que l'on eſtime une de froment ; ce qui fait trois récoltes en tout, & la nouvelle méthode en donne ſix : or, il eſt moralement impoſſible que ſix récoltes faites dans la même contrée & ſous le même ciel, n'en vaillent pas plus que trois, quelqu'imparfaite qu'ait été la culture : c'eſt ce qu'ont éprouvé, reconnu & calculé pluſieurs des Correſpondants de M. du Hamel. Que ſera-ce donc ſi des hommes auſſi intelligents exécutent ponctuellement ce que leur preſcrit la nouvelle culture ?

Un des grands avantages qu'elle produit encore, eſt de ménager les engrais : ils ont leur degré d'utilité, ſur-tout lorſqu'on fait labourer un champ plus profondément qu'à l'ordinaire. Il faut obſerver qu'ils doivent être bien conſommés, ſinon les graines qui s'y trouvent fourniſſent le champ de mauvaiſes herbes, & l'on n'en doit mettre que le quart de ce que l'on a coutume d'y épandre ; aux engrais ordinaires, on peut ajouter toute pierre propre à faire de la chaux, & réduite en pouſſiere ; enfin, on ne doit pas toujours ſemer la même eſpece de froment.

La nouvelle culture eſt non-ſeulement avantageuſe aux bleds, elle fait également profiter les fourrages, & particulierement le ſainfoin & la luzerne.

Tel eſt en ſubſtance le ſyſtême de M. du Hamel ſur la culture des Terres, & le réſultat des avantages qu'on en retire.

Obſervations du même Auteur ſur les différentes qualités des Terres.

Le défaut des terres trop fortes vient, ſelon M. du Hamel, de ce que les parties qui les compoſent ſont ſi rapprochées, qu'il n'y a pas de communication d'un pore à l'autre, enſorte que les racines des plantes ſont arrêtées dans leur route, & ne peuvent pas tirer la nourriture néceſſaire à la plante.

Le défaut des terres légeres vient ſouvent de ce que les interſ-

tices sont trop grands, & alors, comme les racines les traversent sans toucher à la terre, elles n'en tirent aucun secours; mais on peut remédier à ces deux défauts des unes & des autres, par la méthode de la nouvelle culture; car, par cette culture, on divise les molécules de terre, on multiplie ses pores, & on met en état les terres de fournir de la nourriture aux plantes; cette division se fait ou par la fermentation, en mêlant du fumier avec la terre, ou par les fréquents labours. Cette derniere voie a moins d'inconvénients que l'autre; 1°. parce qu'on n'a pas toujours la quantité de fumier nécessaire, & 2°. parce que les plantes élevées dans le fumier, n'ont pas la saveur aussi agréable que celle des autres terres; 3°. le fumier attire les insectes qui rongent les plantes.

Les TERRES fortes & argilleuses doivent être plus souvent labourées que les autres : on doit d'abord les labourer avec des charrues à versoir, & le plus profondément qu'il est possible; on y doit enterrer le bled à la charrue, c'est-à-dire, répandre la semence avant de donner le dernier labour, qui renverse la terre & recouvre le grain. A l'égard des terres légeres ou douces, qui ont été labourées à plat, ou par grandes planches, elles doivent être ensemencées à la main : la plus grande partie des grains tombe dans le fond des raies, ensuite la herse abat les éminences des raies dans les petits sillons, & de cette façon le bled est enterré.

TERRES en friches. On comprend sous ce nom les sainfoins, les luzernes, les trefles, & tous les prés qu'on veut mettre en labour. Comme ces sortes de terres sont ordinairement fort dures ayant demeuré long-temps en repos, elles demandent plus de labours que les autres; on ne doit les labourer qu'après les pluies d'automne, & avec une forte charrue à versoir : au printemps on leur donne un second labour, & on peut alors y semer de l'avoine; mais on ne doit y semer du froment que quand cette terre a reçu des labours répetés pendant deux ans.

TERRES trop humides. Si ce défaut vient de ce qu'étant dans de petits fonds, elles reçoivent l'eau des terres voisines, ou qu'elles retiennent l'eau, on peut environner la piece de terre d'un bon fossé pour arrêter les eaux, ou même pour égoutter l'eau trop abondante qu'elle renferme; &, pour peu qu'elle ait de la pente, on donne au fossé la direction la plus avantageuse pour l'écoulement de l'eau; ou bien quand l'inégalité du terrein est peu considérable, on forme de profonds sillons en forme de petits fossés, avec une forte charrue à deux grands versoirs, qui a un long soc pointu, & figuré en d'os-d'âne par la partie supérieure. *Cult. des Terres.*

TERRES marécageuses. Elles sont quelquefois telles, parce qu'elles sont sujettes aux débordements d'eau salée, soit par leur situation au bord de la mer ou à la portée des grandes rivieres : mais comme les débordements y laissent une vase humide, l'air qui y regne est ordinairement très-mal sain; d'ou il arrive qu'on n'ose les cultiver, & qu'elles sont abandonnées. Cependant des Agriculteurs étrangers ont écrit des Mémoires pour prouver

qu'on pourroit mettre à profit ces sortes de terreins, qui sont souvent très-étendus; & que, pour en venir là, il faut avoir soin de les saigner, & de les assurer pour l'avenir contre les inondations: ils prétendent que cette vase, quoique composée de mauvaises herbes & de corps pourris, & qui, par cette raison, éleve des vapeurs pestilentielles, peut devenir un engrais excellent, après qu'on l'a laissée sécher long-temps & à loisir.

Les rivages qui vont en pente, sont les moins difficiles à être préservés des inondations: on doit, pour cet effet, pratiquer une digue suivant la hauteur à laquelle montent les marées; on peut élever le bord plus ou moins haut: en général, il suffit de lui donner sept pieds au-dessus du niveau de la terre. Cette digue doit avoir douze pieds de diametre à sa base, & diminuer de largeur en montant de biais, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que trois pieds d'épaisseur.

Si le terrein est couvert de gazon, il faut le conserver pour la partie de la bordure qui fait face à la mer, sinon, aussi-tôt qu'elle est faite, il y faut semer, bien dru, de la graine de chiendent, afin qu'il puisse y avoir une couverture naturelle de même espece. La graine qu'on choisira doit être tirée d'un marais salé, & non d'une prairie à foin ordinaire.

2°. Il faut ouvrir une tranchée de même largeur pour le fond de la digue, & commencer l'ouvrage à deux ou trois pieds du bord de la tranchée.

Cette tranchée sert à fournir des matériaux pour la digue; elle doit avoir environ quatre pieds de profondeur, & la matiere en doit être employée à la digue, telle qu'on l'a tirée de la terre; car la liaison doit en être bien ferme: or, les terres seront bien plus serrées & se lieront mieux, si on les emploie aussi-tôt après les avoir tirées du sol, & la digue doit aller jusqu'à la mer, dans une pente si douce & si insensible, que depuis son sommet jusqu'au pied, elle ait au moins dix-huit pieds; mais, du côté de la terre, il suffit de lui donner les deux tiers de cette pente. Que si la mer a coutume d'être forte en cet endroit, & de se briser contre la côte avec violence, on ne doit employer le gazon que pour revêtir le côté de la digue qui fait face à la terre; car, si on s'en servoit du côté de la mer, les marées le déracineroient avant qu'il eût fait prise avec la terre. On doit, en ce cas, y semer de la graine de gazon, ratisser bien uniment la pente de la digue, y semer la graine bien épaisse, sur le soir, d'un jour fort doux, puis le recouvrir avec le rateau & piétiner dessus. Dans peu de jours elle levera; &, sitôt que le gazon aura acquis cinq pouces de hauteur, il faut le faucher, afin qu'il ne passe point de tuyaux: de cette matiere, les racines auront beaucoup de force, parce qu'en peu de temps elles s'étendront & s'entrelaceront ensemble de telle sorte, que toute la force de la digue sera bientôt hors de toute atteinte, & couverte d'une espece de tapis épais de racines. De plus, sa surface, en montant, se trouvera si unie, que les vagues les plus furieuses ne feront que glisser contre en montant, sans causer aucun dommage, parce qu'elles n'y trouveront

aucun obstacle. Pour qu'un tel ouvrage réussisse, il faut le faire de suite & sans interruption ; &, pour cet effet, y mettre le plus de monde qu'il est possible, de peur que les tempêtes & les hautes marées n'y apportent des interruptions & ne l'endommagent. *Extr. des Journaux d'Angleterre, en 1771.*

TERRES sujettes à être inondées par les terres hautes qui se trouvent au-dessus.

Moyens de les préserver de cette inondation. Ces moyens ne sont guere praticables que lorsque la même personne se trouve propriétaire des terres hautes ainsi que des basses : il suffit alors de donner à l'eau un cours libre, sans lui laisser aucune place pour faire irruption sur ces terreins. On doit, pour cet effet, pratiquer quelques saignées dans une direction convenable, & alors sa propre terre lui sert de digue ; ensuite on doit avoir soin de les empêcher de devenir trop humides par les pluies qui tombent sur leur propre surface.

A l'égard des terreins bas & dont le fond ferme retient l'eau, fait enfler la surface, & approche de la nature d'un marais, on doit y couper des saignées si la terre est naturellement assurée contre les inondations ; mais, si elle est garantie de la riviere par une digue, il faudra pratiquer dans la digue une écluse pour la décharge de l'eau ; il n'en faudra pour cela qu'une fort petite. Dans ce cas, comme c'est la digue seule qui retient l'inondation, le Propriétaire ou le Fermier peut, en y faisant une ouverture, y laisser entrer l'eau dans un temps convenable ; mais il ne doit pas l'y laisser séjourner plus long-temps qu'il n'est nécessaire : ce temps est au commencement de l'hiver & au commencement du flot, parce qu'alors l'eau est épaisse & chargée de la meilleure partie de l'engrais des terreins plus élevés. Quand il est entré assez d'eau pour couvrir les terres, il doit fermer l'écluse.

TERRES maigres & légeres qui ont peu de fond. On en peut tirer quelque produit à force de les fumer : d'ailleurs, il en coûte peu pour les labourer ; ce que l'on fait avec une petite charrue & un petit cheval ou un âne.

Pour réparer le défaut des terres maigres qui manquent de prairies, on peut, 1°. semer en certains endroits, du sainfoin, du trefle, du fenugrec : 2°. on doit y nourrir des bêtes à laine, dont le profit peut devenir considérable ; car ces bêtes profitent tout autrement dans les Pays secs, & n'y ont point les maladies auxquelles les moutons sont sujets dans les pâturages : leur chair s'étant nourrie de thym, de serpolet, &c. en est plus délicate, la laine plus fine, la graisse qu'on en tire d'une plus grande blancheur : on y nourrit encore des chevres ; enfin, on y éleve des vers à soie.

Il y a des terres excellentes à froment, qui n'ont qu'un lit de quatre pouces d'épaisseur, sous lequel on trouve une terre rouge stérile : on doit labourer ces sortes de terres à plat ou par grandes planches, avec de petites charrues, qu'on appelle à oreilles, & faire enforte que la charrue ne pique pas jusqu'à la terre rouge.

Regles sur l'amélioration des Terres, suivant la méthode de M. Pattullo.

1°. On doit préparer pour cela les engrais : on les tire de la terre ou des bestiaux. Ceux qu'on tire de la terre, sont la marne, la glaise, l'argille, le sable, toute terre d'une nature opposée à celle qu'on veut engraisser ; la vase des rivieres & des étangs, celle de la mer, ses herbes & ses sables. Les engrais que l'on tire des bestiaux sont les fumiers ; ils doivent être mûris & consommés, & gardés un an avant que d'être répandus sur le champ : en général, il faut que les terres qu'on veut employer pour engrais, aient des qualités opposées à celles des autres terres qu'on veut améliorer, & qu'on y mêle un tiers de fumier.

2°. A l'égard des terres argilleuses & fortes, comme elles sont froides & pesantes, on peut les améliorer avec soixante ou cent tombereaux de sable commun par arpent, ou cinquante tombereaux de sable de mer ou de riviere, ou de marne pure & non glaiseuse.

3°. Dès que les engrais sont prêts, on donne à ces sortes de terres un premier labour en automne, un second au commencement du printemps ; ensuite on y voiture l'engrais convenable ; puis on donne le troisieme labour, mais un peu plus profond que les deux autres : à la fin de Juillet on en donne un quatrieme, c'est le dernier ; il faut qu'il croise les trois précédents, & qu'il soit à plat : on doit semer à la mi-Septembre, après avoir donné à la semence les préparations convenables. Dans un champ ainsi préparé, six boisseaux, mesure de Paris, suffisent par arpent de cent perches, à vingt pieds la perche. L'Auteur de cette méthode assure que, si toutes ces choses sont bien exécutées, la moisson sera de huit, dix, & jusqu'à quinze setiers par arpent ; il prétend qu'un terrein ainsi cultivé en Angleterre, en rapporte quelquefois davantage.

A l'égard des terres sablonneuses, graveleuses & légeres, on n'y doit faire que trois labours, & y porter le fumier convenable avant le second labour : il faut semer plus profondément dans ces sortes de terres, & on peut enterrer le grain, ou en donnant un léger labour après qu'il aura été semé sur la terre hersée ; ou bien en suivant la charrue ordinaire, un homme peut le jetter dans un sillon, & le grain sera recouvert en traçant le sillon voisin.

Lorsque dans ces terres on a semé du froment, & que l'année suivante on veut les mettre en menus grains, on doit dépouiller les chaumes, les brûler par tas, & en disperser également les cendres : cette opération est excellente pour toutes les terres. On donne aussi-tôt après un léger labour, & on y seme de gros navets, qu'on appelle turneps en Angleterre, & qui servent de nourriture aux bestiaux. Après qu'on en a fait la récolte, on laboure la terre au printemps ; on y seme des pois, des feves, &c. Après ces légumes, des navets ; &, après les navets, au printemps suivant, de l'orge. L'Auteur observe que les bons Fer-

miers, en Angleterre, ne ſement jamais de grains que trois ans de ſuite, & qu'ils mettent leurs champs en prés artificiels.

2°. Il veut qu'on entoure de murs, dont il trace l'idée, & de foſſés, tout héritage d'une certaine grandeur. *Voyez* Murs de clôture plus ſimples.

3°. Selon ſon ſyſtême, ſur la maniere de cultiver les terres, on ne doit mettre en grains la même terre que trois ans de ſuite; il veut que ſur un bien de trois cents arpents, par exemple, on en mette la moitié en grains, & l'autre moitié en prés artificiels; mais cela ne peut avoir lieu que dans les bonnes terres, où le trefle croîtra facilement; car, ſi les terres ne peuvent porter que de la luzerne ou du ſainfoin, leſquels durent ſi ans, & qu'on ne peut détruite lorſqu'ils ſeront dans leur force, on doit alors diviſer les terres en trois parties, dont une porte du froment ou de l'orge, & les deux autres de la luzerne ou du ſainfoin. Ce ſyſtême a beſoin de quelque explication; car on doit examiner ſi les terres, que l'on veut cultiver dans cet ordre, ſont en valeur, ou ſi elles ſont incultes. Lorſqu'elles ſont en valeur, on peut n'en mettre qu'un tiers en grain, & un autre tiers en prés artificiels, le troiſieme reſtant en jachere, ſelon la coutume ancienne; de ſorte que la même terre, après avoir repoſé trois ans, n'en ſera que plus propre à porter du grain: alors on remettra en luzerne ou ſainfoin la partie qui étoit en grain, & tout ſe trouvera en culture ſans diſcontinuer; car, au bout du ſecond terme de trois ans, on labourera pour les grains la piece qui a été déja ſix ans en pré artificiel, que l'on établira dans la partie que le grain abandonne; & ainſi de ſuite tous les trois ans.

Mais, ſi la terre eſt inculte, comme peu de perſonnes pourroient ſoutenir la dépenſe néceſſaire pour établir tout-d'un-coup en ſon entier une groſſe Ferme, on peut ſe contenter de mettre en culture, dans la proportion d'une piece de grain contre deux de pré, les terres que l'on pourra améliorer avec le fumier des beſtiaux. Ces beſtiaux, multipliant tous les ans, donneront ſans ceſſe de nouvelles forces pour étendre la culture; car, comme ils rendent beaucoup plus qu'ils ne conſomment, il eſt eſſentiel d'en avoir une grande quantité pour conſommer les ouvrages; ils ſont le grand bien de l'Agriculture.

Amélioration des Terres, ou moyen de fertiliſer, ou de mettre en valeur les plus mauvais cantons, & de pouvoir établir des prairies dans les endroits éloignés des rivieres, particuliérement dans la Province de Champagne. 1°. On ſait que les terres labourables ſont diviſés, dans la plupart des Pays, en trois ſaiſons ou compots; ſavoir, celle des ſeigles & froments, que l'on ſeme avant l'hiver; celle des menus grains, que l'on ſeme en Mars, & celle qui ſe repoſe, qu'on appelle jachere. 2°. Que les terres ſont ordinairement de trois eſpeces, griſes, blanches & rouſſes; que les griſes & les blanches ont un fond de fécondité qui ne demande qu'à être aidé par des engrais convenables; que les rouſſes ſont mauvaiſes, & n'ont d'autres propriétés que de porter des ſainfoins, qui y réuſſiſſent mieux que dans les autres.

r, il y a un moyen de faire valoir ces terres les unes par les
.tres; car on sait, par expérience, qu'il faut que le quart des
rres d'un Domaine soit en prairie, pour que l'on puisse avoir des
ıgrais suffisants pour les trois autres quarts.

Ainsi, si une Ferme est, par exemple, de quatre cents arpents,
ı en doit mettre cent en sainfoin, & les trois autres restent af-
ctés aux trois saisons; n'amender que la saison des bleds, & même
divifer en trois parties, pour n'en amender qu'une chaque an-
ée: delà il suit qu'en neuf ans toutes les terres se trouveront
nendées; &, comme au bout de neuf ans la terre se sent encore
ı peu de son premier engrais, le second que l'on portera la
xieme année, la trouvant préparée, y produira un effet plus
nsible; ce qui ira en augmentant de neuf ans en neuf ans.

Que si on craint les frais & avances que pourroient coûter l'é-
blissement de cent arpents de sainfoin, il n'y a qu'à diviser le
uart de terres destiné au sainfoin en cinq parties; n'acheter de
mence que pour une, & n'ensemencer qu'un cinquieme, qui
urnira l'année suivante la graine pour le second cinquieme,
nsi de suite; ensorte qu'en moins de cinq ans, la totalité se
ouvera ensemencée. Mais, comme le sainfoin ne dure que cinq
ı six ans, après lesquels il faut retourner la terre, & la semer
ı grain, avec un peu d'engrais, elle portera du seigle & du
'oment en abondance. Bien plus, comme le sainfoin a la pro-
riété de détruire toutes les mauvaises herbes, il sera très-utile,
ı bout de cinq ans, de semer en sainfoin un autre quart du
ıamp des Terres de la Ferme, & de promener ainsi dans toutes
:s parties cette prairie artificielle.

Que si on a des terres qui ne sont pas propres au sainfoin, on
: ménage une portion de terre suffisante pour la mettre en sain-
›in pendant qu'on retournera le vieux; c'est l'affaire d'une an-
ée: il suffit d'y avoir fait une récolte d'orge ou d'avoine. Dans
:s commencements qu'on établit cette prairie, on doit se conten-
:r d'avoir une douzaine de vaches, & cinquante ou soixante
rebis: le soin de n'en point vendre le produit & de tout éle-
er, les portera en quatre ou cinq ans au nombre de trente va-
hes & trois cents moutons: or ce nombre est suffisant pour four-
ir les engrais d'une Ferme de quatre cents arpents; car il seroit
ıutile d'en avoir plus que l'on en pourroit nourrir. C'est ainsi
u'une culture bien entendue fait régner l'abondance, & ramener
. fertilité dans des Pays qui semblent devoir être toujours sté-
.les: il est vrai qu'il faut du temps, des soins & de la patience;
ıais on recueille chaque année le fruit de ses travaux, & les suc-
ès qui croissent de plus en plus soutiennent & animent le courage.

La stérilité ou la fertilité des terres dépend du plus ou du
ıoins d'amendement. Tout l'art du Cultivateur doit donc consis-
:r à se les procurer; les bestiaux sont la seule voie d'y parvenir:
insi l'attention du Cultivateur doit se borner à cet objet. Or, les
rairies artificielles, comme le fait voir l'Auteur du Traité qui
orte ce nom, facilitent à tout Cultivateur les moyens de nour-
ir de nouveaux troupeaux.

On peut encore améliorer les terres par le mélange de certaines terres avec d'autres : par exemple, les terres froides font sur les terres marneuses & pierreuses le même effet que fait la marne sur les terres froides. Les terres fortes, mêlées avec les sables arides, leur donnent de la consistance, & ceux-ci, à leur tour, rendent les terres fortes plus légeres, & les disposent à recevoir les influences des éléments : ainsi, lorsqu'on a des pieces de terre à portée de se prêter des secours mutuels, on doit essayer, dans un coin, de mêler ensemble quelques tombereaux de ces terres, & on en fait en même-temps plusieurs essais pour découvrir quel est le plus avantageux de tous : un peu d'usage fait connoître la dose de ces sortes de mélanges : on voit, en comparant le produit de ces essais avec la dépense qu'ils ont occasionnée, quel est le profit qu'on doit attendre de son travail.

Si on peut augmenter la récolte d'un tiers en sus, il est constant que c'est doubler le revenu de la terre ; ainsi, en examinant ce que vaut un pareil arpent de terre, si l'on trouve que la dépense n'excede pas ce prix, le mélange est bon à faire, & on doit le regarder comme un véritable gain. Au reste, ces sortes de travaux ne doivent se faire que dans des saisons les moins occupées ; mais il seroit mieux de les faire dans les jours les plus longs.

Pour ne pas risquer de gâter une piece de terre en voulant en améliorer une autre, il faut qu'elle ait au moins un pied & demi de profondeur de bonne terre sans trouver le roc, le tuf ou le marécage. Par bonne terre, on entend un grain semblable à celui de la surface, mais la couleur n'y fait rien. Une maniere peu connue d'amender les terres, est de semer, au mois d'Octobre ou de Novembre, des pois gris ou de la vesce, dans un champ qu'on veut amender ; un setier de l'un & de l'autre suffit pour un arpent de terre : ces grains pousseront au printemps une grande quantité de feuilles & de tiges : on doit les y laisser, mais les labourer de maniere que l'oreille ou versoir de la charrue les recouvre bien ; elles pourriront, & donneront à la terre beaucoup de sucs : cette terre ainsi labourée produira le double de ce qu'elle auroit produit de froment.

Autres moyens d'améliorer les terres stériles : 1°. à l'égard de celles qui sont couvertes de bruyeres, on doit mettre le feu à la bruyere avant de labourer ; 2°. le printemps suivant labourer la terre à larges sillons ; placer au haut des sillons un monceau de gazon, & à la distance d'une perche chacun, & y mettre le feu ; 3°. le printemps de l'année suivante labourer encore le terrein, y semer de l'avoine, & la couper jusqu'à deux fois, pour l'empêcher de devenir trop forte ; 4°. l'année d'après y semer des feves ou de l'orge, & la troisieme des pois ; après quoi on la laisse reposer sans y rien semer, & il y vient de soi-même un très-bon pâturage. A l'égard des terres humides & marécageuses, on doit les saigner & dessécher, & en brûler tout le gazon à deux ou trois pouces de profondeur. *Journ. d'Anglet.*

On fait depuis peu l'expérience d'une nouvelle sorte d'engrais

très-utile pour améliorer les terres ; c'eſt l'uſage de l'eau de chaux. Cette expérience a été faite ſur un terrein où il y avoit une prodigieuſe quantité de vers. Le Fermier, à qui appartenoit cette piece de terre, ayant fait réflexion ſur la vertu de la chaux & ſur les effets qu'elle produit, fit mettre beaucoup de chaux dans un tonneau, & verſer par-deſſus une grande quantité d'eau. Le lendemain matin, il fit tirer cette eau, & la fit répandre par ſeaux dans différents endroits de la terre en pâturage ; c'étoit dans la ſaiſon où l'herbe commençoit à croître, & où les vers faiſoient beaucoup de ravage : il fit reverſer d'autre eau par-deſſus la chaux, & il fit la même opération juſqu'à quatre fois. Non-ſeulement l'effet en fut viſible par la deſtruction des vers, mais l'herbe devint plus épaiſſe & plus drue. L'année ſuivante ce même Fermier, au lieu de recommencer la même choſe au printemps, il fit verſer de l'eau de chaux auſſi-tôt que la premiere coupe du foin fut enlevée de deſſus terre ; &, après y avoir répandu les trois premieres eaux à deux jours de diſtances l'un de l'autre, il jetta la derniere quantité ſur la terre, & fit jetter la chaux en même-temps. La chaux étoit alors réduite en une poudre extrêmement fine. Ainſi en la remuant bien avec une branche de genêt, elle s'étoit délayée avec l'eau. Cette eau fut jetté ſur le champ comme les premieres, & fut diſtribuée avec toute l'égalité poſſible. Le fruit de cette expérience fut que l'herbe pouſſa vîte & devint forte, & qu'il y en eut une ſeconde fauchée. Il eſt vrai de dire que ces opérations coûterent beaucoup de travail ; mais il en fut dédommagé par le profit qu'il en retira : car dans ces ſortes de cas, il faut ſupputer l'un avec l'autre. *Journal économique, Octobre 1761.*

TERRES vaines & vagues, appellées communes ou pâtures. Ces ſortes de terres incultes ſont ordinairement concédées par le Roi aux Communautés, & depuis fort long-temps. Il ſeroit à deſirer, dit un Auteur, que dans tous les Pays où il y a des terres vaines ou communes qui appartiennent au Roi, Sa Majeſté voulût les accenſer aux Particuliers de la paroiſſe, pour être par eux poſſédées en propriété : le Roi en retireroit une rente annuelle ; ces terres ſe défricheroient : au lieu que ces terreins étant poſſédés par une Communauté, ils ne produiſent pas le quart de ce qu'ils rendroient s'ils étoient diviſés. Qu'on examine une commune de prés bas de cent arpents, appartenante à une Communauté de cinquante feux, on n'y verra ni ordre ni regle, pas un arbre, pas un foſſé fait pour le deſſéchement ; on y verra les beſtiaux nager pour paître une poignée d'herbes aigres : au lieu que ſi ce terrein étoit diviſé dans les cinquante feux, à raiſon de deux arpents par ménage, on le verroit en dix ans entiérement deſſéché par des foſſés de ſéparation, des plants d'arbres autour de chaque diviſion, & le courant d'eau conſervé pour l'arroſement dans les ſéchereſſes. Il en eſt de même des terres en friche, car perſonne n'oſe mettre du grain dans un champ de commune : il faudroit défricher & clorre : c'eſt trop d'embarras lorſqu'on n'eſt pas propriétaire. *Eſſai ſur l'Admin. des Terres.*

Terres incultes & Landes. (Défrichement des) Voyez Défrichement.

Quoique rien ne soit plus utile que le défrichement des terres incultes, la plupart des Propriétaires de ces sortes de terres, surtout ceux qui sont dans les Provinces chargées d'impositions ont toujours craint jusqu'ici que l'on ne leur en imposât de nouvelles, pour raison des augmentations de revenu que pourroient leur procurer les nouvelles cultures, & qu'ainsi ils ne pourroient se dédommager des dépenses & avances considérables qu'il est nécessaire de faire pour les mettre en valeur. Le Roi Louis XV, informé de ces raisons, a donné, le 16 Août 1761, un Arrêt, par lequel Sa Majesté accorde certaines exemptions à ceux qui défricheront à l'avenir des terres incultes, c'est-à-dire, toutes terres de quelque qualité & espece qu'elles soient, qui auront été laissées sans culture depuis vingt ans, & qui les mettront en valeur de quelque maniere que ce soit. En conséquence, Elle a ordonné qu'ils ne pourroient, pour raison du produit & de l'exploitation desdits défrichements, être augmentés à la Taille, Vingtieme, & autres impositions pendant l'espace de dix années; Sa Majesté se réservant de proroger ledit délai, suivant la nature, l'importance & le succès desdits défrichements. Sa Majeste a commencé d'accorder ce privilége notamment à tous ceux qui sont dans les Généralités de Paris, Amiens, Soissons, Orléans, Bourges, Moulins, Lyon, Riom, Poitiers, la Rochelle, Limoges, Bordeaux, Tours, Auch, Champagne, Rouen, Caën & Alençon.

Sa Majesté entend de plus, que ceux qui prétendroient avoir été taxés à la Taille, Vingtieme & autres impositions, pour raison du produit & exploitation des défrichements faits dans les Généralités dénommées, puissent se pourvoir devant MM. les Intendants, lesquels y statueront, ainsi qu'il appartiendra, &c.

Supplément au fumage des Terres.

Un avis d'économie que donnent sur cette matiere des Agriculteurs expérimentés, c'est de ne point mettre du fumier, ou tout autre engrais proche des haies, & de n'en répandre qu'à la distance de huit pieds de chaque haie. On sent que cette pratique diminuera de beaucoup la quantité du fumier, sur-tout dans les petits enclos, & conséquemment la dépense. Il ne faut pas craindre que ces endroits soient d'un bien moindre rapport, parce que le bétail supplée à ce défaut en faveur du Propriétaire. La raison en est simple; ces animaux aiment à se veautrer le long des haies; la chaleur & la transpiration de leurs corps avec le crottin & l'urine qu'ils laissent dans ces endroits, où ils se tiennent le plus souvent, compensent abondamment le défaut de fumier, & les rendent aussi bons que les autres places du champ. En effet, on a observé que l'herbe étoit toujours plus forte auprès des haies qu'ailleurs. Ce qu'on peut expliquer, en disant que le fumier ayant donné à cette partie du terrein la même quantité d'engrais qu'aux autres, le bétail lui en donne encore

autant. Ainsi, par la méthode que ces personnes-là conseillent, un Fermier épargnera une grande partie de la dépense, & cependant le produit sera égal.

Terre pour la vigne. Ce ne doit point être une terre franche ni propre à produire du bled; ce doit être, au contraire, une terre un peu maigre, seche plutôt qu'humide, située en pente, mélangée de petits cailloux ou de pierres à fusil. *Voyez* Vigne.

Terre de jardin. Les qualités que doit avoir une bonne terre de jardin, sont qu'elle n'ait point de mauvaise odeur ni de mauvais goût; qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop seche, ni trop forte; elle doit être facile à labourer & sans pierres, être telle à six pieds de profondeur: en général, la meilleure est celle qui est douce en la maniant, dont la couleur tire sur le gris, & dont il ne sort point d'eau.

Les meilleurs fonds de terre pour les plantes potageres, sont ceux qu'on appelle sables noirs, mais ni trop secs ni trop humides, & exposés au Levant ou au Midi: cependant le Couchant & le Nord ont l'avantage que les plantes s'y conservent plus long-temps en bon état.

Avant de mettre en œuvre un jardin, on doit en fouiller la terre par-tout, c'est-à-dire, la remuer de maniere que le dessus soit mis au fond & le fond au-dessus, sans mélanger de l'un avec l'autre. Pour cet effet, on fait des tranchées de trois pieds de profondeur, & de trois ou quatre toises dans la largeur du terrein, sur quatre pieds de long. Quand on en a fait une, on jette dans la premiere les terres de la seconde, ainsi successivement; &, après toute la fouille, on jette dans la derniere tranchée la terre de la premiere. Lorsque la terre n'est pas également bonne au fond comme au-dessus, ou parce qu'elle est argilleuse, ou parce qu'il y a de l'eau, il faut absolument enlever tout ce qu'il y a de mauvaise terre dans le fond, & y en mettre de meilleure à la place, autant qu'il en faut pour la profondeur requise; mais, si la terre n'est qu'usée pour avoir servi à d'autres productions, on doit mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, & y semer comme pois, feves, &c. & l'amender avec de bon fumier.

La bonne terre est celle qui tient le milieu entre la terre serrée & la terre légere. On connoît ce juste milieu par la facilité que l'on trouve à manier le sol de la terre, & par la vigueur de ses productions; mais il est plus ordinaire d'avoir une terre qui a l'un ou l'autre de ces défauts.

Terre pour les fleurs. Elle doit être composée de terre franche & vigoureuse, de terre légere & sablonneuse, & de terreau, qui est un fumier de couche entierement pourri & usé, & d'une certaine quantité de cendres. Passez toutes ces terres par la claie, en les mélangeant par égales portions: laissez reposer ces terres l'espace d'un hiver pour se bien lier. La terre grasse s'emploie pour les fleurs qui viennent de racines, & la légere pour celles qui viennent d'oignons; mais il faut renouveller ces terres de temps en temps. La terre des caisses ou vases portatifs, ne sauroit être trop meublée, c'est-à-dire, ni trop seche, ni trop humide, ni trop

forte : les fleurs mêmes avec leurs racines la veulent légere, à plus forte raison les filets délicats qui sortent des graines.

TERREAU. On appelle ainsi du fumier vieux & consumé, & particulierement celui de cheval, & qui devient une espece de terre noire : on s'en sert pour élever des salades, des laitues, &c. sept ou huit pouces d'épais sur une couche nouvelle, suffisent pour cela.

TESTAMENT (un) est un acte solemnel, par lequel le Testateur déclare ce qu'il veut être exécuté après sa mort. Un Testament n'a d'effet qu'après la mort du Testateur, & celui-ci peut le révoquer jusqu'au dernier moment. Selon le Droit Romain, les Testaments solemnels sont ceux qui sont rédigés par écrit en présence de sept témoins, & signés du Testateur & des témoins, avec l'apposition de leur cachet : les témoins doivent être de sexe masculin, puberes, & capables de recevoir par Testament. Selon le même Droit, les enfants de famille, qui sont en la puissance de leur pere, ne peuvent point faire de Testament, si ce n'est de leur pécule, c'est-à-dire, de ce qu'ils ont acquis à la guerre ou au Barreau ; les furieux ; ceux qui sont en démence ou en imbécilité, à moins qu'ils n'aient eu de bons intervalles ; les interdits, les muets & sourds de nature ; ceux qui sont morts civilement.

2°. Par le même Droit, ceux qui servent de témoins ne peuvent pas être institués héritiers, mais ils peuvent recevoir des legs. Dans le Pays coutumier on ne peut rien léguer aux Témoins, encore moins aux Notaires, Curés ou Vicaires. Il y a des Coutumes où le mari & la femme ne se peuvent rien donner par Testament, mais dans d'autres ils se peuvent donner tout ce qu'ils pourroient donner à des Etrangers. Les Tuteurs & Curateurs, non plus que leurs enfants pendant la vie de leur Pere, sont incapables de recevoir des legs de ceux dont ils ont eu le soin jusqu'à ce qu'ils aient rendu compte ; mais les Tuteurs honoraires & les subrogés Tuteurs en peuvent recevoir. Les Médecins, Chirurgiens, les Confesseurs, sont pareillement incapables de recevoir des legs des malades auxquels ils ont prêté leur ministere. Quant aux choses dont on peut disposer par Testament, un Pere, par exemple, selon le Droit Romain, peut disposer de tout son bien, pourvu qu'il laisse la légitime à ses enfants. Dans le Pays coutumier, cette faculté est plus ou moins étendue, selon la disposition des Coutumes, qui varient à ce sujet. Selon celle de Paris, on peut disposer des meubles & du quint des propres.

En Pays coutumier il y a deux sortes de Testaments. 1°. Le Testament olographe : cette sorte de Testament doit être entierement écrit de la main du Testateur, & signé de lui ; autrement il seroit nul.

2°. Le Testament dicté par le Testateur, & reçu pardevant deux Notaires, ou pardevant le Curé ou Vicaire de la Paroisse du Testateur & un Notaire, ou pardevant ledit Curé ou Vicaire & trois Témoins ou pardevant un Notaire & deux Témoins idoi-

nes mâles, âgés de vingt ans, & non légataires. Ce Testament doit avoir été relu au Testateur, & mention de ce en doit être faite ; être signé par le Testateur & les Témoins ; &, s'ils n'ont pu le signer, mention est faite de l'interpellation qu'on leur en a faite, & de la cause pour laquelle ils ne l'ont pu : malgré cela, il faut qu'il y ait du moins un Témoin qui signe le Testament, à peine de nullité ; il faut que le Testament soit fait à une seule fois & non à plusieurs reprises.

Les Coutumes en France ne s'accordent pas sur l'âge auquel il est permis de faire Testament : selon la Coutume de Paris, il faut avoir vingt ans accomplis pour disposer de ses meubles & de ses acquêts, & vingt-cinq ans pour disposer du quint des propres.

3°. Dans la plupart des Coutumes, l'institution d'héritier, qui est la base des Testaments faits selon le Droit Romain, n'a point lieu, par la raison que le Testateur n'y peut pas se faire d'autres héritiers que ceux que la Loi du sang lui a donnés ; c'est ce qui a fait dire qu'en Pays coutumier, on n'y fait point de véritables Testaments, & que ceux qu'on appelle de ce nom ne sont que des Codiciles. En effet, quoique le Testateur puisse faire des legs particuliers & universels, ces legs ne comprennent qu'une certaine espece de biens ; tels que les meubles & acquêts, & le quint des propres, du moins dans la Coutume de Paris ; les quatres autres quints étant réservés aux héritiers du sang, comme étant une espece de légitime que les Coutumes ont accordée à ces derniers. Cependant, quoiqu'on ne puisse disposer que du quint des propres par un acte de derniere volonté, on peut disposer de la totalité de ses biens, lorsque c'est par un acte entre-vifs.

TESTICULES enflés. Remede. Prenez trois onces de farine de feves ; versez-y dessus un demi-verre de jus de lierre & d'hieble, & une once d'huile rosat ; faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de cataplasme ; appliquez-le sur la partie malade : la farine de riz & de haricots avec oxycrat est aussi fort bonne. Si la tumeur des testicules est accompagnée d'inflammation, prenez des feuilles de jusquiame, mettez-les dans du beurre frais, & dans des feuilles de chou, avec lesquelles on les enveloppe : on les fait cuire sous la braise, & on les applique en forme de cataplasme.

TESTICULE enflés des chevaux. Remede. Faites cuire des feves dans la lie de vin de la moins épaisse, jusqu'à ce qu'elles soient amollies à force de cuire, pilez-les, mettez-les en pâte ; ajoutez-y demi-once de castoreum en poudre fine ; mêlez le tout ; étendez-le bien chaud sur un linge, & enveloppez-en les testicules : cousez le linge, mais auparavant graissez les testicules avec de l'huile rosat ; réitérez ce remede au bout de 24 heures.

TÊTARD, Poisson. *Voyez* MEUNIER.

TÊTE, maux de tête de cause froide. Remede. Attirez par le nez le suc de la grande éclaire purifiée. Ou faites amortir sur une poële de fer mise sur le feu, une poignée d'herbes appellées pied de pigeon, & appliquez-les sur la tête ou sur le front. Ou avalez une petite écuellée de bouillon, dans lequel on aura fait

bouillir, pendant un demi-quart d'heure, une petite poignée de feuilles de bétoine.

Dans le mal de tête, il faut toujours tenir le ventre libre, car la constipation le fait augmenter.

Mal de TÊTE de cause chaude. Remede. Appliquez, en fronteau, entre deux linges, des feuilles de morelle pilées, & mêlées avec des cendres de sarment en consistance de bouillie. Ou oignez le front & les tempes d'onguent de *populeum*.

Mal de TÊTE appellé clou, parce qu'il est fixe & arrêté, comme un clou qui y seroit planté. Remede. Pilez de la vervaine, & l'appliquez après les remedes généraux.

Si le mal de tête vient de l'abondance du sang, ce que l'on connoît par des yeux enflammés, par un violent battement de pouls, aux côtés des tempes, & par une urine rouge, il faut se faire saigner & se rafraîchir avec une tisane d'orge & de chiendent, prendre quelques lavements, & se purger le troisieme ou quatrieme jour, avec une once & demie de casse dissoute en deux verres de petit lait.

S'il vient de la bile, on peut employer la saignée & les lavements faits avec une décoction ordinaire, prendre le soir des juleps avec les eaux de chicorée & de pourpier : si la douleur continue, on peut se faire saigner encore, & on doit prendre un vomitif, comme deux onces de vin émétique, ou deux ou trois grains de tartre émétique.

Dans les maladies de la tête, tels que l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, &c. on doit prendre les remedes depuis la nouvelle jusqu'à le pleine lune.

THE. Petite feuille d'un arbrisseau qui croît aux Indes Orientales. Le bon thé doit être en petites feuilles entieres, vertes, d'une odeur de violette. On doit le garder dans une boîte bien fermée, afin de conserver son odeur, en laquelle consiste sa vertu; on en met infuser deux pincées ou environ une dragme dans une livre d'eau ou chopine, & aussi-tôt que les feuilles vont au fond, on le retire & on prend l'infusion toute chaude avec du sucre, & à plusieurs reprises. On peut le faire infuser une demi-heure, & cette espece de décoction est bonne contre l'indigestion, les crudités & les autres vices de l'estomac; contre le mal hypocondriaque : elle consume l'acide des premieres voies. Le thé est un bon céphalique, il ôte l'assoupissement, réveille les esprits, prévient la goutte, l'apoplexie, la paralysie.

On distingue le thé en trois sortes. 1°. Le thé verd commun, il a les feuilles petites & chiffonnées, & collées ensemble en séchant; son goût est astringent, son odeur agréable; il donne à l'eau une couleur d'un verd jaunâtre.

2°. Le thé verd plus fin : ses feuilles sont plus grandes, point roulées, il est d'une couleur un peu plus pâle, que le verd bleu, d'une odeur agréable & de violette, d'un goût plus gracieux; son infusion est d'un verd pâle : on peut rapporter à cette espece tous les thés d'un haut prix, comme l'impérial.

3°. Le thé-bout a les feuilles plus petites & plus plissées que

les deux especes précédentes, il est aussi plus foncé : il a le goût des autres, il est doux & astringent, & a un peu l'odeur de la rose.

THÉRIAQUE. Composition que l'on trouve chez les Apothicaires, & dans laquelle il entre de la poudre de vipere, de l'opium, & plusieurs autres ingrédiens.

Elle est très-utile contre beaucoup de maladies. Prise par la bouche, elle est bonne contre toutes sortes de poisons, morsures, piqures de bêtes venimeuses, morsures de chiens enragés; contre toutes sortes de fievres pestilentes; contre toute pourriture, diarrhée, dyssenterie, ventuosités, convulsions, épilepsies, paralysies, apoplexie, & contre toutes maladies de cerveau causées de froideur; contre les inquiétudes, les insomnies, l'hydropisie, la jaunisse, & enfin contre toutes passions hystériques. La dose est pour les enfants, depuis un grain jusqu'à six, & pour les grandes personnes, depuis un gros jusqu'à deux gros.

On l'emploie aussi extérieurement, en l'appliquant enforme d'emplâtre sur les clous, bubons pestiletiels & vénériens; sur le cœur, l'estomac & le bas-ventre, pour résister à la malignité & faire mourir les vers.

On la mêle dans l'esprit-de-vin, parmi les huiles & les onguents, & on l'applique sur toute l'épine du dos, sur la plante des pieds, les poignets, dans les fievres quarte, & autres intermitentes. On peut faire de l'eau thériacale dans trois onces de bonne eau-de-vie. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes.

THERMOMETRE & Barometre. Le Thermometre est un instrument nécessaire à la campagne autant qu'à la Ville : il sert à connoître la température d'un lieu, les degrés de chaleur ou froideur de l'air. Il y en a de deux sortes : les uns sont ouverts par le bout d'en-bas comme le Barometre, l'autre bout est fermé hermétiquement, & se termine par une petite boule pleine d'une liqueur colorée, laquelle monte ou descend dans le tuyau, suivant que l'air qui y reste enfermé se raréfie ou se condense; d'autres sont scellés hermétiquement par les deux bouts, celui d'en-bas est terminé par une boule dans laquelle est renfermée la liqueur. Cette liqueur y monte quand il fait chaud, & elle descend quand il fait froid : on connoît les degrés de cette chaleur ou froideur par des divisions qui sont marquées sur une platine sur laquelle on pose le tuyau. Un Agriculteur a besoin d'un Thermometre en différentes occasions, pour pouvoir faire avec plus de succès les divers travaux champêtres.

Comme nous venons de donner une explication du Thermometre, & que la plupart des personnes qui en ont un, ont aussi un Barometre : nous avons cru devoir placer ici l'explication de cet autre instrument de Physique.

UN BAROMETRE est destiné à connoître & à mesurer la pesanteur ou la légéreté de l'air. Il est composé de deux tuyaux de verre, un ayant environ quatre pieds de long, & la quatrieme partie d'un pouce de diametre dans sa cavité; il est scellé hermétiquement par le bout d'en-haut : celui d'en-bas est fait en forme de fiole, & rempli de vif-argent.

L'une des branches eſt fermée hermétiquement par l'une de ſes extrémités ; l'autre eſt ouverte par en-bas, & pleine de quelque liqueur qui ne géle point en hiver. A côté de ce tuyau, on marque ſur une platine, laquelle eſt clouée ſur le bois qui ſert à ſoutenir les tuyaux, les degrés de l'élévation du mercure.

Comme on a chaſſé tout l'air groſſier, lors de la conſtruction du Barometre, le mercure demeure ſuſpendu à la hauteur d'environ vingt-huit pouces plus ou moins, ſelon que l'air eſt plus léger ou plus peſant. Le Barometre a fait découvrir que la colonne d'air de la groſſeur du tuyau, peſe 28 pouces de mercure & 32 pieds d'eau.

On a remarqué que la peſanteur de l'air varie conſidérablement dans les mêmes lieux en différents temps ; qu'il eſt ordinairement plus peſant dans un temps clair & ſerein, & qu'il eſt plus léger dans un temps nébuleux & chargé de vapeurs.

Le Barometre baiſſe d'une ligne quand on le porte à 60 pieds ou environ au-deſſus du niveau de la mer ; car le Barometre varie dans les mêmes circonſtances du temps : ſa grande utilité eſt de marquer le temps ſec ou humide. On peut s'attendre à du ſec, à proportion que la colonne de vif-argent eſt plus preſſée que la colonne d'air qui peſe deſſus, & on connoît que le temps ſera humide à proportion qu'elle eſt moins preſſée. Ces deux inſtruments ſont d'une grande utilité pour les opérations de l'Agriculture ; car, par leur moyen, on connoît l'état & les variations du temps ſans ſortir de chez ſoi.

THON. Gros poiſſon de mer, qu'on fait mariner en Provence, & que l'on mange en ſalade : on peut le manger en caiſſe, c'eſt-à-dire, qu'on en met pluſieurs tranches dans une petite caiſſe de papier avec beurre frais, fines herbes ; on les pane de mie de pain : on met la caiſſe dans une tourtiere avec feu deſſus & deſſous ; on ne les laiſſe que le temps de chauffer & prendre couleur.

THYM, plante à la hauteur d'un pied. Ses branches ſont ligneuſes & grêles ; ſes feuilles ſont petites & blanchâtres ; ſa fleur en gueule, & découpée par le haut en deux levres : elle naît au ſommet des rameaux. Le thym ſe ſeme & ſe replante de plant enraciné d'une touffe en pluſieurs brins avec les racines, & dont on éclate le pied.

On emploie le thym dans les bains aromatiques, pour fortifier les jambes & les autres parties affoiblies. Sa décoction eſt bonne contre l'aſthme ; on l'applique en cataplaſme ſur les endroits goutteux.

TIERCELET. On appelle ainſi le mâle d'un oiſeau de proie ; il eſt plus petit que la femelle, & bien moins fort.

TIERCEMENT. Terme uſité en fait d'adjudication des bois. Le tiercement eſt le tiers du prix principal : de façon que ſi un arpent de bois a été vendu 150 livres & qu'un des Enchériſſeurs veuille l'avoir par préférence de prix, il fait ſignifier dans les vingt-quatre heures à l'Ajudicataire & au Propriétaire, qu'il entend tiercer, & qu'il prendra leſdits bois à 200 livres l'arpent. Un autre Marchand peut encore doubler ſur cela, c'eſt-à-dire,

offrir 25 liv. en sus, ce qui fait moitié du tiercement; &, lorsque le premier Adjudicataire, ni le Tierceur, ni le Doubleur ne veulent céder, & qu'ils consentent chacun en particulier de payer ledit dernier prix, qui seroit dans le cas supposé 225 liv. par arpent, on allume la bougie, & chacun des trois ou deux seulement, si l'un des trois s'est retiré, enchérissent par vingt sols, jusqu'à ce que la bougie s'éteigne : au moyen de quoi l'adjudication reste au dernier Enchérisseur & sans retour. En Normandie les usages sur cela sont différents.

TILLEUL, grand arbre, fort propre à faire des allées & des cabinets de verdure. Son bois est blanc, ainsi que son écorce; sa tige belle, sa tête bien garnie, sa feuille verte & dentelée. Cet arbre se verse aisément, & il ne dure pas long-temps; il aime la terre grasse & les lieux où il y a un peu d'humidité : on les éleve de graine, & ce sont les meilleurs, ou de plant enraciné : en ce cas on doit choisir les plus petits, & les mettre en pépinieres quelque-temps auparavant, afin qu'ils prennent du chevelu. Son écorce sert à faire des cordes à puits.

Le bois de Tilleul s'emploie par les Menuisiers, Coffretiers, Layetiers, Tourneurs, parce que ce bois est tendre, quoique serré, & que le ciseau le coupe facilement. On le débite en tables épaisses, depuis deux jusqu'à cinq pouces, & longues de douze.

Le Tilleul le plus estimé est celui de Hollande.

TIRASSE. Grand filet à mailles, faites ordinairement en lozange, & de fil fort & retors. On met une corde tout le long d'un des côtés de la tirasse pour la tirer : on se sert de ce filet pour les cailles & les perdrix. *Voyez* CAILLES.

TIROIR, Terme de Fauconnerie. C'est une paire d'ailes de chapons ou de poulet, ajustée en maniere d'oiseau, avec un petit morceau d'étoffe rouge, & dont les Fauconniers se servent pour appeller l'oiseau de proie sur le poing.

TISANE (la) est une espece de boisson légere, composée de racines, de feuilles & de fleurs, auxquelles on ajoute quelquefois des sels. La tisane ordinaire est faite avec de l'eau bouillie, du chiendent & de la réglisse. On doit éviter de la faire trop épaisse, de peur de charger l'estomac du malade : ainsi on ne doit mettre, pour chaque pinte d'eau, qu'une poignée de racines, deux poignées de feuilles, deux pincées de fleurs, une demi-poignée de fruits ou de semences, & on les prépare avec les simples convenables à la maladie. En général, on ne doit pas faire bouillir les tisanes long-temps. Il y a beaucoup de sortes de tisanes.

TISANE pour purifier le sang & pousser hors du corps les humeurs superflues. Prenez une poignée de racine de patience, autant d'orge mondé, vingt vieux pruneaux, dix ou douze jujubes & une poignée de lentilles; faites bouillir le tout dans un coquemar de terre avec trois chopines d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à une pinte; coulez-la ensuite à travers un linge blanc; partagez la colature en six prises. Prenez-en une tous les matins à jeun, & ne mangez que deux heures après.

TISANE universelle pour toutes les maladies, capable de renouveller les forces, & de conserver la santé.

Prenez demi mesure d'avoine, de la meilleure, bien nette & lavée, & une poignée de racines de chicorée sauvage nouvellement arrachée : mettez-les bouillir ensemble dans six pintes d'eau de riviere, pendant trois quarts-d'heure à moyen bouillon : puis ajoutez-y une demi once de crystal minéral, & trois ou quatre cuillerées de bon miel à manger, pesant environ un quarteron. Remettez encore bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure : après passez le tout par un linge ; &, ayant mis la tisane dans une cruche, laissez-la refroidir.

Prenez-en le matin à jeun deux bons verres, demeurant deux ou trois heures après sans manger ; &, trois ou quatre heures après le dîner, encore deux autres verres, continuant ainsi pendant quinze jours, & agissant à l'ordinaire.

Ceux qui sont un peu replets & serrés, doivent faire précéder cette boisson par quelque lavement ou légere purgation. Cette tisane purge parfaitement les reins, décharge le cerveau, nettoie le poumon, le foie, la rate ; chasse toute gravelle, fievre, lassitude, assoupissement, réveille les sens, ouvre l'appétit, engraisse & donne force & vigueur. Pour se conserver en santé, il suffit d'en prendre pendant quinze jours deux ou trois fois l'année, principalement pendant la chaleur de l'Eté, qui est la saison la plus favorable pour s'en servir : ce remede a guéri plusieurs maladies invétérées.

TISANE rafraîchissante & adoucissante. Lavez une poignée d'orge ; laissez-la égoutter : faites-la cuire dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers ; versez cette décoction dans une terrine où vous aurez mis demi once de réglisse ratissée & concassée ; laissez-la refroidir, & la coulez : elle tempere la fievre, modere le rhume & l'âcreté des humeurs.

TISANE contre la toux, provenant du rhume. Coupez de la réglisse fort menu ; ajoutez des figues & du pas d'âne la quantité suffisante ; jettez le tout dans deux pintes d'eau ; faites réduire la décoction à la moitié ; puis faites-la refroidir, & buvez-en aux repas & hors des repas.

TISANE purgative. Prenez deux dragmes de séné, demi once de coriandre, demi-once de réglisse & demi-once de roses de buisson ; mettez tremper le tout le soir dans une pinte d'eau froide, & le lendemain matin passez-le par un linge blanc : prenez-en un verre en vous levant ; ne mangez pas de deux heures : prenez-en autant après la digestion du dîner, & le troisieme verre en se couchant.

TISANE de santé pour décharger le cerveau, nettoyer le foie & la rate & les autres visceres, rafraîchir & donner de la vigueur.

Prenez un demi-picotin de bonne avoine bien nette, une poignée de racines de chicorée sauvage, une demi-once de crystal minéral, un quarteron de miel, quatre pintes d'eau de riviere : faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans cette eau pendant trois quarts-d'heure ; mettez ensuite le miel & le crystal, puis fai-

tes bouillir le tout une demi-heure, & passez-le : prenez-en à jeun deux verres pendant quinze jours.

Observation sur le sujet de cette boisson. Comme elle est d'un grand usage dans les maladies, elle doit être proportionnée à la quantité de l'urine ou de ce qui peut s'en séparer par la transpiration insensible. Cette boisson doit être digérée; autrement elle fournit au sang des parties crues & étrangeres, plutôt capables d'augmenter son désordre que d'y remédier : d'ailleurs, une trop grande abondance de boisson relâche trop l'estomac & les vaisseaux, & ce relâchement se communique à tout le systême des nerfs : c'est-là souvent la principale cause des angoisses & des tensions du bas-ventre, qui jettent le malade dans des accidents dangereux. *Raulin. Traité des Maladies.*

TITRE NOUVEL. (passer) Pour entendre ce que c'est, il est bon de savoir que lorsqu'il nous est dû une rente affectée & hypothéquée sur un tel fonds, nous obligeons le nouveau Propriétaire de ce fonds à nous passer titre nouvel, c'est-à-dire, à reconnoître par un Acte, qu'il est Propriétaire d'un tel fonds affecté & hypothéqué à une rente qui nous est due, & qu'il promet de payer & continuer à l'avenir les arrérages & intérêts, ou bien déclarer que cet héritage est chargé de tels droits ou rentes pour empêcher la prescription.

On fait aussi par titre nouvel à celui qui doit une rente constituée pour empêcher la prescription de trente ans, que le Débiteur pourroit opposer à son Créancier.

TOILE (la) est un tissu de fils entrelacés, dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait de la toile avec du chanvre, du lin & du coton. *Voyez* les Art. CHANVRE & LIN.

Comme en bien des endroits de la Campagne, on fait filer du chanvre ou du lin pour faire de la toile, & qu'ensuite on fait faire la toile par un Tisserand, il est bon de savoir la maniere de blanchir les toiles.

1°. Dès qu'on a reçu la toile des mains du Tisserand, on doit la laver dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste, puis la mettre à la lessive, laquelle doit être composée de cendres bien fortes, avec des racines d'hieble. La lessive étant faite, & la toile bien lavée en eau claire, & savonnée avec du savon noir, il faut l'étendre à l'air, au serein & à la rosée sur l'herbe, & l'arroser au soleil, la laissant de la sorte sept à huit jours, & elle sera très-blanche. *Chomel.*

TOISE, mesure. Il y en a de trois sortes : 1°. la toise courante, c'est-à-dire, celle où l'on ne mesure que la longueur ou hauteur; elle est de six pieds : 2°. la toise quarrée, qui est celle où l'on mesure une surface en longueur & en largeur; elle a trente-six pieds quarrés : 3°. la toise cube, qui contient six pieds en tous sens, longueur, largeur & profondeur, & qui contient 216 pieds cubes.

TOISÉ (le) est le mesurage d'une surface, qui se fait avec la toise; cette mesure est de bois, & les pieds & pouces y sont marqués par des lignes. Pour toiser toutes sortes de terreins & pla-

ces, on doit ſavoir que la toiſe cube de terre contient 216 pieds, comme on vient de le dire; &, pour s'en convaincre, on doit multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur : ainſi, une toiſe cube de terre ayant ſix pieds de tous ſens, on multiplie ſix par ſix, qui eſt la longueur & la largeur, cela produit 36 pieds; & le produit étant multiplié par ſix, c'eſt-à-dire, ſi on additionne 6 fois 36, qui eſt la hauteur, il viendra 216 pieds : par cet exemple, on peut toiſer toutes ſortes de places de terres.

Quand la choſe qu'on toiſe eſt d'une figure égale, on multiplie pour les ſurfaces la longueur par la largeur; &, quand c'eſt un ſolide cube, on multiplie la hauteur par le produit de la longueur & de la largeur.

TOISÉ de Maçonnerie ſelon les Us & Coutumes de Paris. Les murs, ſoit de pierre de taille, ou de moilon, ſe toiſent toiſe pour toiſe, de quelque épaiſſeur qu'ils ſoient, & on ne rabat aucun vuide pour les croiſées ni les portes : mais à celles où il n'y a point de pierre de taille, on rabat la moitié. 2°. Les avant-corps, ſaillies & entablements, ſe toiſent à part du corps des murs; 3°. les cloiſons recouvertes des deux côtés, ſe toiſent comme pour gros mur; celles qui ne ſont point recouvertes, vont à deux toiſes pour une. L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher, ſe compte à ſix toiſes pour une. Les ſolives qui ſont au-deſſus des poutres, vont à un quart de pied : à l'égard des ſcellements, ceux de corbeau avec tuileau & plâtre, ſe comptent pour un pied : ceux de gond aux contre-vents, auſſi un pied; les autres que pour demi-pied : ceux des barreaux de fer pour demi-pied chacun, quand c'eſt dans la pierre de taille, & pour un quart, ſi c'eſt dans le plâtre : chaque piece de moulure ſe compte pour demi-pied.

A l'égard des ouvrages de figure inégale, ſi ce ſont, 1°. les marches d'eſcalier, on toiſe tant la hauteur que la largeur, comme pour les gros murs; &, ſi les marches ſont tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur. 2°. Les arcs des voûtes ſe toiſent en dedans, & on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de la voûte : il y en a qui prennent le tiers pour toutes ſortes de voûtes. 3°. Les piles de pierre de taille qui ſoutiennent les arcades des caves, ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur : ainſi une pile de quatre pieds eſt toiſée pour ſix. 4°. Les tuyaux & manteaux de cheminée ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher; les âtres faits de carreaux pour un ſixieme de toiſe. 5°. Les plafonds à lattes jointives, toiſe pour toiſe; les recouvrements des poutres, trois toiſes pour une; les planchers carrelés, toiſe pour toiſe. 6°. Les tuyaux des privés par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour, & les contremurs derriere les tuyaux, toiſe pour toiſe; les fours, pied pour toiſe, s'il y a ſix pieds en œuvre.

Selon le toiſé de bout-avant, ſans retour, qui a été établi par

l'Ordonnance de Henri II, de l'an 1557, les Maçons sont obligés d'orner leurs bâtiments de saillies & de moulures suivant la qualité, sans que les saillies & les moulures puissent être toisées non plus que le vuide, mais seulement le plein. Mais, comme les Maçons savent à combien la toise leur peut revenir, les saillies comprises, sans qu'elles soient toisées, ils viennent facilement à bout d'éluder cette Ordonnance, ensorte que ceux qui font bâtir risquent d'être leur dupe. Ainsi, le plus sûr est de spécifier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toiser, & expliquer que les murs, pans, tuyaux & manteaux, qui sont çà & là le long des murs, ne seront point toisés, mais seulement le corps des murs ensemble, avec les pans, tuyaux & manteaux, depuis l'extrémité du haut d'iceux; déclarer en termes exprès qu'on entend, ou qu'on n'entend pas toiser les saillies, moulures, à raison de demi-pied pour chaque partie de moulure, qu'elles ne seront point toisées du tout; qu'on entend que le vuide ne se toisera pas, qu'on ne toisera que ce qui sera plein & rempli de maçonnerie.

Il est bon, pour prévenir toute contravention, de savoir que toutes saillies qui sont sur un corps de maçonnerie, lorsqu'on les toise, suivent le prix de la toise : ainsi, si c'est un mur de pierre de taille, les saillies vont au même prix : il en est de même si c'est sur simple maçonnerie, ou sur pans de bois & cheminées.

TOISÉ de la Charpenterie. Comme on vend le bois à la piece & au cent de pieces, il faut savoir, par le moyen du toisé, le réduire à la piece : or, chaque piece de bois doit avoir douze pieds de long sur six pouces en quarré ou la valeur : ainsi il n'y a qu'à multiplier la grosseur d'une piece par sa largeur, & le produit par sa longueur. Par cette regle, toutes sortes de pieces, de quelque longueur ou largeur qu'elles soient, peuvent être réduites. 2°. On doit régler dans le marché les grosseurs & longueurs des pieces de bois. 3°. Tous les bois qui se débitent dans les forêts ont ou 6 pieds, ou 9, ou 10 & demi, ou 12, ou 13 & demi; ou 15, ou 18, ou 21 pieds & toises. 4°. Comme les pieces de charpente sont plus grandes les unes que les autres, quand la longueur d'une piece approche de celle du Marchand de bois, elle est toisée comme si elle avoit effectivement la longueur de celle du Marchand : par exemple, si elle n'a guere plus de dix pieds & demi de long, elle est toisée comme si elle étoit longue de 12 pieds : mais, si la rognure est de 10 pieds, lorsque la piece doit être de 12, elle est toisée pour 10 pieds seulement, parce que la rognure peut servir. Ainsi, selon les Us & Coutumes de Paris, 5 pieds de bois mis en œuvres, sont comptés pour 6, 6 & demi pour sept & demi, 8 pour 9, 10 pour dix & demi, 11 pour 12, 13 pour 13 & demi, 14 pour 15, 16 pour 18, & 21 pour 24, qui font 4 toises.

Pour éviter l'embarras de ces réductions, il est de l'intérêt des particuliers qui veulent bâtir, de stipuler dans leurs marchés, que les bois seront payés suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, & conformément à ce qui se pratique dans les marchés des bâtiments du Roi, sauf à donner quelque

chose de plus du cent du bois ; enfin, il faut expliquer distinctement les conditions, tant de l'un que de l'autre toisé.

TOISÉ des couvertures de tuile. On prend le pourtour depuis un des bords de l'égoût jusqu'au bord de l'autre égoût, passant par-dessus le faîte : on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égoût. On multiplie ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture, à laquelle on ajoute deux pieds pour les demi-ruellées des bouts (c'est l'enduit de plâtre qui joint la tuile à la muraille), & le produit donnera le contenu de la couverture.

Quand le bâtiment est en croupe ou pavillon, on mesure la couverture par le milieu, en tournant tout autour, & ajoutant un pied pour ruelle ou enduit de plâtre qui couvre les pieces de bois qui forment les angles du toit, le produit donnera le double de la couverture. Au reste, on mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf ; le vuide se compte même à part, & on l'ajoute au premier produit. Chaque extrémité de la couverture qui tombe dans la gouttiere, & qu'on appelle le *hatellement*, est comptée pour un pied ; les lucarnes, pour demi-toise ; les œils de bœuf ordinaires, pour 18 pieds ; une vue de faîtiere, pour six pieds quarrés ; le posement de gouttiere, pour un pied.

Le prix de la toise de maçonnerie ou gros mur en plâtre, pour la façon seule, est de 2 liv. jusqu'à 3 liv., & 5 ou 6 liv. si l'Ouvrier fournit tout. Le prix de la façon pour la toise de gros mur en terre, en fournissant chaux & sable, est de 3 liv. Le prix de la façon pour la toise d'un mur de cour, d'un clos ou jardin, est depuis 18 sols jusqu'à 22.

TOIT à porc. On le construit près des étables : le plancher doit en être pavé, & les murs de moilon, bien enduits de mortier, de peur qu'avec leur grouin ils ne fouillent le sol & ne détruisent les murs.

TONNEAU. Vaisseau de bois où l'on met le vin, la biere, le cidre, l'huile & autres liqueurs. Les tonneaux destinés particuliérement pour le vin, & sur-tout les vins fins, s'appellent poinçons : ils doivent être de bon mairrain, de cœur de chêne, de fil droit, sans aucun nœud ni aubier : les douves ne doivent pas avoir plus de trois ou quatre pouces de largeur ; & si elles en avoient davantage, le tonneau ne pourroit être rond : leur épaisseur doit être proportionnée à la contenance du vaisseau, & doit être un peu plus forte sur les deux extrémités que vers le centre : il en est de même des pieces de fond. Ils doivent être bien reliés ; les meilleurs cerceaux sont ceux de châtaigner. Les cuves doivent être de même, mais hautes de quatre pieds & demi ; les douves doivent être larges de cinq à six pouces, épaisses d'un pouce & demi.

Lorsqu'on achete des tonneaux, on doit encore s'instruire de leur mesure, c'est-à-dire, s'ils ont la contenance requise.

Les tonneaux sont un objet de la plus sérieuse conséquence pour la conservation du vin. Selon qu'ils sont plus ou moins

épais, & bien ou mal reliés, il se fait plus ou moins d'évaporation par les remplissages. Ainsi, lorsque des tonneaux sont très-épais, & que le mairrain a au moins six lignes d'épaisseur (car il doit être ainsi lorsqu'il s'agit de loger du vin pour sa consommation & non pour le transporter par voiture), il n'y aura plus de diminution après le soutirage, pourvu qu'on ait l'attention de remplir les tonneaux toutes les semaines; car un tonneau qu'on ne remplit que tous les mois, consomme plus de vin dans le courant de l'année, que quatre qu'on remplit deux fois la semaine. Si on a cette attention, & que le mairrain soit bien choisi, & les caves fraîches, il est constant qu'alors le vin ne dépense presque rien : mais si le mairrain n'a que quatre lignes d'épaisseur, comme c'est l'usage de quelques vignobles, il n'est pas possible que du vin ainsi logé ne perde par la transpiration, & qu'il ne soit beaucoup travaillé par le chaud & le froid.

TONNELLE. Filet à prendre les perdrix : il doit avoir quinze pieds de queue, c'est-à-dire, du côté qu'il a la forme d'un pain de sucre, avec un pan ou longueur de filet à chaque côté comme un demi-cercle. Pour cet effet, un Chasseur s'enferme dans une espece de panier, qui représente la figure d'une vache, & couvert d'une toile de la même couleur & une sonnette au col, il contrefait la marche d'une vache qui paît : il passe derriere le lieu où sont les perdrix, & les chasse doucement vers la tonnelle, afin qu'elles y entrent.

TONNERRE. Il est certain que les lieux élevés sont en général plus exposés à la foudre que les endroits bas, parce que la foudre a moins de chemin à faire pour les rencontrer : ainsi comme les pointes des montagnes ou des clochers peuvent fendre la base de la nuée, elles facilitent la chûte de la foudre. Delà on peut résoudre la question si le son des cloches peut écarter le tonnerre, ou s'il en accelere la chûte. Il est constant qu'il le peut, pourvu que la nuée ne soit pas au-dessus du clocher; car si elle y étoit, la commotion que le bruit des cloches exciteroit, accéléreroit la chûte du tonnerre. Les gens de la campagne commettent ordinairement cette faute, qui coûte souvent la vie aux Sonneurs. On a plusieurs exemples rapportés dans les Mémoires de l'Académie d'un beaucoup plus grand nombre d'Eglises où la foudre est tombée où l'on sonnoit, que de celles où l'on ne sonnoit pas. Il est donc essentiel de s'appliquer à connoître à-peu-près à quelle distance est la foudre.

TONTE des brebis. On doit régler le temps de la tonte des brebis, c'est-à-dire, qu'il faut qu'il fasse chaud, & qu'il n'y ait plus de froid à craindre la nuit; il faut d'ailleurs prendre garde à leur tempérament, afin que la nudité ne puisse nuire ni à leur force, ni à leur santé. La chaleur de l'été est nécessaire pour la tonte. C'est un usage ordinaire en plusieurs Pays, de bien laver les brebis avant que de les tondre, parce que la laine est très-difficile à laver lorsqu'elle est coupée, du moins on a plus de peine que quand elle est encore attachée au corps de la brebis. Quant aux brebis qui ont la laine fine, épaisse & abondante, & qui ne

ſécheroit pas facilement ſi elle avoit été une fois dans l'eau (telle eſt celle des brebis eſpagnoles & angloiſes), il faut différer de les laver jusqu'a ce qu'elles ſoient tondues. La meilleure méthode pour laver les brebis, eſt de les laver dans l'eau courante, qui doit être pure, fraîche, & ſaine, comme celle des rivieres & des ruiſſeaux; car, dès qu'il y a quelque choſe d'impur dans l'eau, le corps de la brebis s'en reſſent. Celui qui les lave, doit ſe mettre dans l'eau juſqu'à mi-corps, prendre la brebis des mains d'un autre qui eſt ſur le bord de la riviere, & la plonger entiérement dans l'eau, excepté la tête. En cet état, il doit laver la laine en la preſſant continuellement avec les mains, mais avec précaution de peur d'en arracher des flocons. Dès que les brebis ſont lavées, il faut les écarter de tout endroit mal-propre, ſablonneux & marécageux. Pendant la nuit, on doit les faire coucher ſous toît, ſur de la paille fraîche, juſqu'à ce qu'elles ſoient tondues. Le jour qu'on les lave, on peut donner à chacune une poignée d'avoine mêlée de quelque ſel, ou arroſée d'un peu de ſaumure.

On tond les brebis trois jours après avoir été lavées : on ſe ſert de bons ciſeaux. En bien des Pays, on a coutume de les coucher ſur le dos, & de les tondre le long du ventre, & d'un côté juſqu'au dos; après quoi on continue de l'autre côté, puis on prend le dos même, en laiſſant toujours la laine enſemble, ce qui forme une eſpece de peau entiere, qu'on met à côté en rouleau à cauſe de l'aſſortiſſement. On étend un drap deſſous les brebis lorſqu'on les tond, de peur que la laine ne prenne quelques ſaletés; on les tond dans un endroit où le vent ne donne pas, de peur qu'il n'y porte de la pouſſiere. On doit prendre garde d'écorcher la peau de la brebis, parce qu'il s'enſuivroit des ulceres & même de la gale. Si cela arrive, il faut mettre ſur la plaie du ſain-doux mêlé de cendres ou du goudron. On coupe la laine aſſez près de la peau, tant pour la faire mieux croître dans la ſuite, que pour voir s'il n'y a point de poux, de gale ou autres taches : il ne faut pas non plus la couper trop près, de peur que les mouches, les guêpes & les branches des arbriſſeaux ne les piquent, & ne leur cauſent des puſtules.

Le lendemain de la tonte des brebis, on les fait ſuer; &, après leur avoir laiſſé le temps de ſe rafraîchir, on les lave avec une leſſive faite d'eau de tabac, & un peu de ſel, & on les lave tout de ſuite avec de l'eau fraîche. Cette leſſive tue toute la vermine qui pourroit être attachée ſur leur peau. Dans les premiers quinze jours après la tonte, on ne doit pas mener les brebis trop loin de la maiſon, de peur qu'un air trop frais ne leur fût nuiſible dans cet état de nudité. *Ext. de Haſſer*, Suédois.

TONTE des Arbres. *Voyez* ARBRES.

TOPINAMBOURS ou Pommes de terre. Ce ſont des racines rondes qui viennent dans la terre, & que l'on mange en Carême; ils viennent mieux de plant que de ſemence; on les replante au mois de Mars : il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter.

TORMENTILLE, petite plante qui croît ſur les monti-

nes & dans les bois : celle qui vient des Alpes & Pyrénées, ſt la plus eſtimée pour les remedes ; c'eſt ſa racine qu'on emloie, ſur-tout dans la peſte & les autres maladies malignes, acompagnées de dyſſenterie & d'hémorrhagie fréquente du nez. Elle réſiſte au venin, arrête le mouvement vicié du ſang : on la nêle dans les remedes cardiaques.

TOURBES (les) ſont des mottes de terre ſpongieuſe : les neilleures ſont faites de la ſuperficie des gazons ; on les coupe n forme de brique, & on les fait ſécher. Ce n'eſt que dans ceraains cantons qu'on trouve les veines de terres propres à faire de a tourbe, comme aux environs d'Amiens & dans la Flandre : 'eſt dans les prés dont le fond eſt ſpongieux & tout parſemé de acines, qu'on tire la tourbe après que le pré a été fauché : on nleve à coups de bêche toute la terre du pré ; on donne à chaque morceau de terre la forme d'une brique ; on les arrange l'un ur l'autre ſur leur longueur pour les faire bien ſécher ; enſuite on les dreſſe par piles, & on les vend le plutôt qu'on peut, avant que la pluie les ait mouillées.

Comme la tourbe eſt une terre noire, graſſe, ſulphureuſe & nflammable, que l'on trouve dans preſque tous les marais de Picardie, en Flandres & en Hollande, cette terre, après avoir ſervi le chauffage aux gens du Pays, produit une cendre qu'on a éprouvé tre très-propre à fertiliſer les terres. Cette cendre n'eſt pas ar-tout de la même qualité ; elle ſuit celle de la tourbe elle-même. Plus la tourbe produit de cendres, moins la cendre eſt bonne : plus la tourbe eſt long-temps à ſe conſumer dans le feu, moins elle produit de cendres, & plus elle eſt parfaite. Comme le ſoufre eſt plus ou moins abondant dans cette terre, il opere plus ou moins ſur les parties de cette terre, qui lui ſervent d'enveloppe : ainſi, il eſt important de s'appliquer à diſtinguer la bonne cendre, de la mauvaiſe. En général la plus fine, qui n'eſt ni blanche ni rouge, mais griſe, eſt auſſi la meilleure ; mais comme l eſt aiſé de s'y tromper, le plus ſûr eſt de ne pas l'acheter à ceux qui en font commerce, car c'eſt alors une marchandiſe mêlée, & le mauvaiſe qualité, ni à de petits particuliers, qui achetent la ourbe à meilleur marché ; mais à des Bourgeois, qui font touours grand feu, à des Braſſeurs, des Teinturiers, qui chauffent eurs chaudieres au feu de tourbe, parce qu'ils ſont ſervis par préférence : ainſi l'on eſt ſûr d'avoir de la meilleure.

A l'égard de la quantité qu'il en faut ſemer, il eſt conſtant que quand la cendre eſt parfaitement bonne, il en faut ſemer beaucoup moins. A l'égard du temps de la ſemer, il faut diſtinguer la qualité des terres. On ne doit point ſemer de bonne heure cette cendre ſur les terres froides ; car la terre n'étant point encore alors tout-à-fait couverte, une grande partie de la cendre tombant ſur la terre, ne fera preſqu'aucun effet : de plus, la ſeve n'étant pas encore en mouvement dans les plantes, cette cendre n'eſt point aſſez efficace pour les tirer de leur enveloppe, & leur rendre la vie. Que ſi l'on attend un peu tard à ſemer la cendre ſur les terres chaudes, on s'expoſe à tout brûler. La nature n'a

plus besoin d'être alors forcée, elle agit toute seule : c'est vouloir que la seve force ses canaux en élargissant trop ses pores, & qu'après s'être dilatée, elle soit tout-à-fait amortie par une gelée imprévue. Il faut donc semer plus tard la cendre de tourbe sur les terres froides que sur les terres chaudes. Le temps le plus favorable pour cette opération, est le moment où les plantes commencent à pousser quelques feuilles nouvelles ; mais il ne faut pas que ce soit dans le temps d'une pluie chaude & abondante. *Alm. d'Agricult.*

TOURDES, especes de grives. Les tourdes communes sont de la grosseur d'un merle : on les engraisse comme les cailles, mais on ne peut les élever que dans les Contrées où elles ont été prises. Leur chair est très-délicate, sur-tout celle des tourdes des Pays chauds.

TOURONS, sortes de friandises. Prenez des amandes pilées, des avelines, & de l'écorce de citron verd ; coupez-les par petites tranches, desséchez-les dans la poële avec un peu de sucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs, suivant la quantité : mettez vos amandes dedans, & du sucre en poudre jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour les rendre maniables : dressez-les à la main sur du papier, & les faites cuire à un petit four.

TOURTE. Sorte de pâtisserie qui se fait avec une pâte brisée, & de la maniere suivante. 1°. On doit se régler pour la dose sur le plus ou le moins de pâte qu'on veut faire ; ainsi, sur un quart de farine, il faut cinq quarterons de beurre & une once de sel : mettez votre farine sur une table bien propre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel & le beurre par petits morceaux ; ne mettez de l'eau que ce qu'il faut ; mariez bien le beurre avec l'eau, & petit-à-petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, pêtrissez-la à force de bras ; il faut que la pâte soit bien épaisse, & bien liée : ne faites cette pâte que deux heures avant de vous en servir, afin qu'elle ait le temps de revenir. C'est avec cette pâte qu'on fait toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poisson.

TOURTE de godiveau. Prenez un morceau de veau, avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & la même quantité de graisse de bœuf que de viande ; mettez-les sur une table ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes & persil ; hachez le tout : faites une abaisse d'une pâte brisée ; formez le fond de la tourte que vous voulez faire ; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y du ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons, quelques andouillettes de godiveau, quelques culs d'artichauts : couvrez-la de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frottez-la d'œufs, mettez-la cuire au four : étant cuite, découvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraissez-la, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon.

TOURTE de pigeonneaux. Prenez de petits pigeons de voliere ; échaudez-les, vuidez & troussez-les ; faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du sel & de l'eau ; laissez-la reposer une heure, & maniez-la avec un morceau de beurre : faites

une abaisse : foncez-en une tourtiere ; mettez-y dessus un peu de lard rapé : arrangez-y les pigeons, avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichauts, sel, poivre, muscade, peu de fines herbes, oignons piqués de clous ; couvrez les pigeons de tranches de veau, de bardes de lard, & d'un peu de beurre frais. Couvrez votre tourte d'une abaisse ; faites une bordure autour, dorez-la d'un œuf : faites-la cuire pendant deux ou trois heures ; retirez-la, découvrez-la, ôtez les bardes de lard & tranches de veau & oignons : dégraissez-la, & jettez un petit coulis de veau & de jambon.

TOURTE de lapereaux. Passez vos lapereaux, ou même lapins, coupés par morceaux, dans une casserole avec lard fondu, farine, fines herbes, ciboule, poivre, sel, muscade, un peu de bouillon ; laissez-les refroidir : faites votre tourte avec pâte fine, remplissez-la des tronçons de lapereaux ; ajoutez-y du lard pilé & des morilles ; couvrez-la de la même pâte : faites-la cuire une heure & demie ; étant à demi cuite, mettez-y la sauce où vous aurez passé vos lapereaux.

TOURTE d'épinards. Epluchez des épinards ; ôtez-en les queues, lavez-les à plusieurs eaux : faites-les blanchir dans une casserole ; mettez-les égoutter, pressez-les bien ; mettez-les dans un mortier avec de l'écorce de citron verd, du sucre à proportion, un morceau de beurre frais, un peu de sel : pilez bien le tout, & mettez-le dans une abaisse de pâte feuilletée, dont vous ferez votre tourte, & également par-tout : mettez-la au four ; étant cuite, rapez du sucre dessus.

TOURTES de confitures, ou d'abricots, ou de cerises, ou de pommes, ou de telle autre qu'on voudra. Prenez de la pâte feuilletée ; mettez-en dans le fond d'une tourtiere ; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez. Laissez-y un bord d'un pouce : mouillez-le avec des plumes trempées dans l'eau ; arrangez en croix par-dessus de petites bandes de pâte pour couvrir toute la confiture : faites un bord de pâte à votre tourte ; mettez-la au four l'espace d'une heure : ensuite mettez-y du sucre fin par-dessus, & passez la pelle rouge dessus pour la glacer.

TOURTE d'amandes ou de franchipane. Prenez un quarteron d'amandes, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, puis pelez-les en eau froide : essuyez-les entre deux linges ; pilez-les dans un mortier, les arrosant peu-à-peu de lait : mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moëlle de bœuf à proportion, du sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds : repliez le tout ; faites une abaisse de pâte feuilletée ; étendez la pâte dessus ; faites à la tourte quelques ornements de feuilletage, & mettez-la cuire au four ; sucrez-la & glacez-la.

TOURTE croquante. Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de sucre fin, & autant de farine ; délayez d'abord le sucre avec des blancs d'œufs, & ensuite la farine ; pétrissez bien le tout jusqu'à ce qu'il soit maniable ; faites avec cette pâte une abaisse fort mince : poudrez-la de sucre ; mettez-la sur une tourtiere ; pincez-en les bords d'espace en espace, & pi-

quez-la avec la pointe d'un couteau pour qu'elle ne bouffe point ; façonnez le dedans de la tourte avec ce qui vous restera de votre pâte, en le filant pas plus gros qu'un lacet ; donnez-lui telle forme que vous voudrez, comme un soleil, des fleurs-de-lys, &c. faites-la cuire doucement au four ; &, avant de la servir, remplissez les espaces de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez.

TOURTERELLE. Espece de pigeon sauvage : elle est cendrée sur le dos, blanche sous le ventre, & a les ongles noirs ; le mâle a un collier noir autour du cou : on les apprivoise facilement. Pour les engraisser on les met en cage ; on les nourrit de chenevis, de millet & de froment : on les accouple au mois de Février dans une voliere où l'on met des nids, & elles y élevent leurs petits : les jeunes tourterelles engraissent bien vîte ; leur chair est fort délicate, & d'un meilleur goût que celle du pigeon ramier.

On les prend au trébuchet avec un appât, où on les chasse au fusil.

TOUX opiniâtre & sécheresse de poitrine. Prenez une demi-once d'orge mondé, une petite poignée de feuilles de bourache, de capillaire, de tussilage, de pulmonaire tachée : faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune, que vous réduirez à trois chopines ; mettez-y ensuite deux gros de la racine de guimauve lavée, une pincée de fleurs de mauve ; laissez infuser le tout pendant un quart-d'heure ; passez la liqueur sans expression, & versez-y une once & demie de sirop de violette ou de guimauve : donnez-en un verre tiede de deux en deux heures. *Voyez* POITRINE.

Prenez de la racine de guimauve séchée & pulvérisée, une once ; du sucre blanc, quatre onces : mêlez le tout & faites-en des tablettes avec une suffisante quantité de mucilage, comme de gomme adragant : ces tablettes calment la toux, dissipent l'enrouement, & fondent les sérosités âcres qui se jettent sur la poitrine.

Prenez une once de poudre de pouliot, & trois onces de sucre candi en poudre : mêlez le tout ensemble, & prenez-en une cuillerée le matin à jeun, & le soir en vous couchant.

Ou avalez, en vous couchant, une cuillerée de bonne huile d'olive avec du sucre.

TOUX violente, & sur-tout la nuit. Pilez trois têtes d'ail, avec une suffisante quantité de graisse de porc pour en faire un onguent, dont on oindra les plantes des pieds devant le feu, le soir en se couchant ; & étant au lit, on s'en fera oindre un peu l'épine du dos.

Ou mettez du sucre, un bon morceau, dans une tasse d'argent ou de terre vernissée, & par-dessus de bonne eau-de-vie qui le surnage d'un doigt : il faudra avoir mis infuser dans cette eau des plantes pectorales, comme racines d'aunée, feuilles de lierre de terre, de véronique mâle, de scabieuse, &c. Mettez-y le feu avec du papier allumé ; &, lorsqu'il se sera éteint de lui-même, conservez cette liqueur pour en prendre une petite dose en vous couchant.

TOUX feche Si elle eſt accompagnée de fievre & de crachats nſanglantés, faire ſaigner du bras le malade une & même deux ois, ſelon le beſoin : il doit obſerver un régime doux, humectant ε rafraîchiſſant, comme des bouillons de veau, de crême, de iz, l'orge mondé, &c. En général il n'y a point de meilleur emede que l'uſage du lait de vache, car il humecte, il adoucit ɛ il mûrit.

Potion narcotique pour la toux violente. Mêlez de l'eau de coquelicot, de l'eau de nénuphar & de tuſſilage, de chacune deux nces; un gros de diagrede; vingt grains d'yeux d'écreviſſes prearés, & faites prendre ce mélange au malade le ſoir, vers l'heue du ſommeil.

Autre remede contre la toux. Faites fondre une livre du meileur miel dans un pot de terre verniſſé : le miel étant fondu, ôtez e pot du feu, jettez-y dedans une petite quantité de fleurs de ſoure, de régliſſe en poudre, d'aunée & d'eau-roſe : remuez le tout ivec une ſpatule de bois pour l'incorporer, & gardez cette compoſition dans un pot de faïance : on en prend la groſſeur d'une ioix le matin à jeun, & le ſoir avant que de ſe coucher, & lorſque l'on ſe ſent incommodé de la toux : il faut laiſſer fondre doucement dans la bouche cette compoſition.

TOUX des chevaux. Elle provient ordinairement de la pouſſe; nais elle peut provenir auſſi de pluſieurs autres cauſes, comme l'un reſte de rhume, ou lorſqu'un cheval a ſouffert un grand froid, pour avoir bu de l'eau trop vive, ou des eaux bourbeuſes, ou orſqu'il mange trop avidement; quand la toux eſt ſeche & réitérée, elle indique la pouſſe.

Remede pour la toux qui ne vient que de morfondement & de rhume. Mettez dans chaque oreille du cheval qui touſſe, une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & remuez bien l'oreille pour la faire pénétrer, & continuez pendant cinq ou ſix ours.

Remedes pour les autres ſortes de toux. Prenez une livre de beurre frais & une livre de miel, deux onces de graine de genievre concaſſée : mêlez le tout : faites-en des pilules; faites-les avaler au cheval dans une chopine de vin blanc; bridez-le deux heures avant la priſe, & trois heures après; réitérez ce remede une ou deux fois.

Pour la toux invétérée. Prenez des herbes de chardon béni, d'hyſſope, de pas-d'âne, de bouillon blanc, de la ſemence de fenugrec, du ſuc de régliſſe, de chacun ſix onces; baies de genievre, racines d'énula campana, d'iris de Florence, de chacun cinq onces; cardamome, gentiane, ariſtoloche longue, de chacune trois onces; anis, cumin & fenouil, de chacun une once & demie; cannelle & muſcade, de chacune demi-once, & de ſoufre vif, demi-livre. Pilez le tout, paſſez-le par un tamis de crin fin : mêlez les poudres, gardez-les dans un ſac de cuir bien preſſé & fermé. On en donne deux onces aux grands chevaux dans une pinte de bierre tiede ou de vin; aux médiocres, une once & demie : on la laiſſe infuſer toute la nuit à froid : bridez le che-

val deux heures avant & deux heures après la prise ; continuez pendant quinze jours.

TOUZELLE. Sorte de froment fort commun en Languedoc : il a l'épi sans barbe, la tige assez haute, le grain plus gros que le froment ordinaire : on en fait du pain fort blanc.

TRAÇOIR. Instrument de jardinage : c'est un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer les compartiments d'un parterre.

TRAINEAU. Filet pour prendre du gibier, comme alouettes, cailles, perdrix, bécasses, pluviers. Il doit avoir au moins six toises de long, & trois de large ou de hauteur, & les mailles doivent avoir deux pouces de large : il doit être bordé tout autour d'une grosse corde, dont on doit laisser pendre deux bouts, de la longueur d'un pied, aux quatre coins du filet, & attacher d'autres cordes de deux en deux pieds, tout le long du filet ; elles servent à lier le traîneau à deux perches : d'autres mettent un gros bâton à chaque extrémité du filet. On s'en sert la nuit, on le traîne sur les endroits où l'on a entendu du gibier, & on le couche.

TRAMAIL, filet à prendre le poisson. Il doit être composé de trois rangs de mailles les unes devant les autres ; celles de devant & de derriere sont faites d'une ficelle fort petite ; celles du milieu, qu'on appelle nappe, sont d'un fil délié : elles s'engagent dans les grandes mailles, & bouchent l'issue aux poissons.

TRANCHÉES, douleurs qu'on ressent dans le ventre. Elles sont ordinairement causées par des matieres âcres ou piquantes : on s'en guérit en prenant le matin à jeun une potion faite avec une once & demie de manne, & deux onces d'huile d'amandes douces.

A l'égard des enfants qui ont des tranchées, il faut leur donner de temps en temps quelques cuillerées d'huile d'amandes douces.

TRANCHÉES, maladies des chevaux. Elles viennent de plusieurs causes, comme d'indigestion, pour avoir trop mangé de grains ; ou de ventuosités (c'est la plus ordinaire), ou d'une pituite qui s'attache aux membranes des intestins : cette espece de tranchée a du rapport au tenesme des hommes, car le cheval fait effort pour fienter & ne fait rien ; ou des vers qui s'attachent aux gros boyaux ; ou enfin, de la difficulté d'uriner, causée par les obstructions dans le col de la vessie : cette derniere est périlleuse. Dans ces différentes tranchées, le cheval se débat & s'agite extraordinairement ; il se couche & se leve souvent ; il regarde son flanc & ne veut point manger.

Remede pour la premiere espece de tranchée. Donnez des lavements d'une décoction émolliente & carminative : ajoutez-y une pinte de vin émétique, puis faites dissoudre dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque ou d'orviétan, & une pincée de safran : faites avaler le tout au cheval après qu'il a rendu le lavement. A l'égard de la seconde, c'est-à-dire, des tranchées qui viennent des vents, faites saigner le cheval aux flancs & sous la langue, & le promenez beaucoup : donnez-lui un lavement fait avec trois pintes de vin rouge, une once de polycreste, six

poi-

oignée de sauge : faites bouillir le tout jusqu'à la consomption u tiers du vin, & coulez ; &, s'il ne guérit pas, faites-lui avaler ne livre d'huile d'olive, mêlée avec une chopine d'eau-de-vie.

En général, les lavements & les fréquentes promenades sont es meilleurs remedes.

Pour les vers, donnez en purgation une once d'aloës, colouinte & agaric, de chacun trois gros ; le tout en poudre, mêlé lans une pinte de vin blanc.

Pour la difficulté d'uriner. Donnez un lavement avec les cinq acines apéritives ; ensuite faites-lui avaler deux onces de colohane en poudre dans une chopine de vin blanc. Frottez le memre du cheval avec de la poudre de cloportes, mêlée dans l'huile ; rottez-lui le fourreau avec de l'ail pilé, & mêlé avec de l'huile.

Autre remede pour le faire uriner. Une cuillerée d'ambre jaune lans une chopine de vin blanc.

TRANSACTION (une) est un Acte ou Convention entre deux u plusieurs personnes touchant la décision d'un procès, dont l'éénement est douteux, par laquelle convention on a en vue de le erminer ou de le prévenir ; l'une des Parties donnant ou retenant quelque chose. Les Transactions sont des Actes auxquels il est plus lifficile de donner atteinte ; car, quand elles sont passées sans faude, sans dol ni violence entre majeurs, aucune des Parties n'est dmise à se pourvoir contre, sous quelque prétexte que ce soit.

TRANSPORT ou cession. C'est un Acte par lequel une personne fait passer la propriété de ses droits & actions à une autre, par e moyen de la signification du transport. Quand le transport est ait sans garantie par un Débiteur à son Créancier, il anéantit la lette, quoique le Créancier n'en soit pas payé, à cause de l'insolabilité de celui qui est Débiteur de la dette transportée : mais orsqu'il est fait avec garantie, ce qui est bien plus sûr, si le Créanier n'est pas payé après avoir fait les diligences nécessaires pour 'être, le Débiteur demeure obligé comme auparavant. Le transort ne saisit, & n'a effet à l'égard du Débiteur sur qui le transort est fait, que du jour qu'il a été duement signifié ; cette signiication est absolument nécessaire pour mettre la dette transportée iors de la possession du Cédant ; mais une fois qu'elle est faite avec opie laissée au Débiteur, elle équivaut à une prise de possession, ar elle rend le Cessionnaire maître, & fait qu'il est préféré à tous es Créanciers du Cédant qui auroient saisi postérieurement à la ignification du transport.

Or, il s'ensuit delà, que, lorsque le transport n'a pas été signiié, le paiement fait au Cédant par le Débiteur, est valable ; 2°. que es Créanciers du Cédant peuvent faire saisir la dette entre les mains lu Débiteur, auquel cas ils seroient préférés au Cessionnaire ; ceendant, malgré le défaut de signification, le transport est valale, & a son effet au profit du Cessionnaire contre le Cédant. On oit, par ce qui vient d'être dit touchant le transport, qu'il est lifférent de la délégation, en ce que le transport ne saisit point que orsqu'il a été signifié au Débiteur, au lieu que la délégation saisit ans qu'il soit besoin de signification.

TRÉBUCHET, maniere de prendre les oiseaux. C'est une espece de petite cage, dont la partie supérieure est ouverte & arrêtée si délicatement, que, pour peu qu'on y touche, le ressort se lâche & la ferme; ensorte que l'oiseau qui y est entré s'y trouve pris.

TREFLE. Petite plante des prés : ses branches sont fort rameuses; elles viennent d'une touffe de racines, & s'élevent jusqu'à la hauteur d'un demi-pied, quand le terrein leur convient. Ses feuilles ont les queues déliées comme de petits filets de deux ou trois pouces de longueur, & sont divisées en trois parties, ce qui leur a fait sans doute donner le nom de trefle; leur forme un peu ovale, est de la grandeur d'un petit liard : elles sont d'une couleur verte, tirant sur le bleu; dans le milieu elles sont un peu plus foncées; à l'extrémité des branches naissent des bouquets de fleurs, qui forment des touffes grosses comme le doigt, & d'une couleur pourpre. Ces touffes produisent de petites graines, qu'on ramasse quand elles sont mûres. Le gros trefle a une qualité très-nourrissante, qui le rend propre pour les chevaux, bœufs, & en général pour tous les animaux qui broutent l'herbe : il échauffe beaucoup moins que la luzerne. Ce fourrage est trop abondant étant cultivé dans des terreins favorables : on le fauche plusieurs fois dans l'année aussi-bien que la luzerne.

Le terrein sec ne vaut rien pour le trefle, il demande une terre grasse & humide. Un pré situé de maniere à pouvoir être arrosé par quelques sources ou rivieres, est excellent pour le trefle; il réussit encore dans les terres fortes & froides, pourvu qu'on ne leur épargne pas les amendements.

On seme la graine de trefle vers le mois de Mars, dans les Pays chauds, & un peu plus tard dans les tempérés : on peut y mêler de la voine & des pois gris, cela produit un bon fourrage la premiere année; alors on le coupe si-tôt que les pois gris commencent à perdre leur fleur. Après la récolte de ce premier fourrage, le trefle pousse entre le chaume de l'avoine & des pois : on doit le semer aussi dru que le bled froment, & le couper dès qu'on voit toutes ses tiges en fleur, & non plutôt. Le trefle est dans toute sa force à la troisieme année : la premiere coupe de l'année est celle qui rend le plus de fourrage. On doit laisser jetter le feu au foin avant que de le mettre en meule, autrement il ne feroit pas de garde : il en est de même des regains des bas prés, que l'on coupe en automne. Lorsque le trefle est vigoureux, il faut, à mesure qu'on le fauche, le transporter dans le champ voisin pour qu'il puisse faner à son aise, & qu'il n'incommode pas les pousses du trefle, qui ne tardent pas à paroître : il ne faut pas faire des meules dans le champ même, de peur d'étouffer le trefle. Ainsi, ceux qui cultivent de semblables terreins, dont les productions sont abondantes, n'en doivent ensemencer que de petites pieces.

TREFLE musqué ou lotier, plante de jardin. Ses tiges sont hautes d'un pied & demi; les feuilles disposées trois à trois, plus blanchâtres que celles des autres trefles; les fleurs bleues. Cette plante est vulnéraires : son grand usage est dans la pleurésie; il

ntre dans les potions vulnéraires & dans les maladies où le sang ſt grumelé. Son eau éclaircit la vue.

TREILLAGE. On appelle ainſi tout ce qui garnit les murs d'un ardin qui doivent ſervir d'eſpalier, & tout ce qui eſt néceſſaire à ormer les paliſſades; 1°. les murs des eſpaliers doivent être crépis e plâtre ou de mortier, pour défendre les fruits des inſectes; °. être garnis de clous qui doivent être ſcellés, ne déborder la muraille que d'un bon pouce, & n'être eſpacés que de quatre à inq pouces, pour attacher plus facilement les branches avec des fiers; 3°. les treilles qui forment les paliſſades doivent être de ois d'échalas de quartier, & de bon chêne, avoir un bon pouce n quarré, & longs ſelon la hauteur de la muraille. On les fait enir à des crochets de fer, ſcellés dans le mur, à trois pieds de iſtance l'un de l'autre, & ſur une même ligne: on eſpace ces chalats de ſept à huit pouces, & avec les traverſes on forme des nailles, leſquelles ſont mieux étant en quarrés longs, & on les e avec du fil d'archal. Il faut leur donner une couche de blanc & nſuite de verd, pour qu'ils durent long-temps.

On peut faire auſſi des treillages de fer, ils coûtent beaucoup noins & durent davantage, mais ils ſont moins agréables à la vue.

TREMBLE. *Voyez* PEUPLIER.

TREMBLEMENT de membres. *Voyez* MEMBRE TREMBLANT.

TRÉMIE. Machine pour mettre la mangeaille des oiſeaux de oliere, comme pigeons, &c. Cette machine eſt compoſée d'un nd avec des rebords, & d'un corps en dos-d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on et le grain qui tombe peu-à-peu dans la trémie, à meſure que les geons le mangent; ainſi le grain eſt toujours net, & il ne s'en erd point.

TREPAN. Opération de Chirurgie, qui demande beaucoup e prudence. On y a recours pour une plaie faite à la tête: mais mportant eſt de ſavoir pour quelles ſortes de plaies on eſt obligé en venir à cette opération, & pour quelles on peut s'en abſter. En général, on doit s'en abſtenir pour les plaies où il n'y a ie la peau ou le cuir chevelu & le péricrane d'offenſés: mais à égard de celles où l'os eſt rompu, fendu ou offenſé, il paroît que tte opération eſt indiſpenſable, quoique ce ſoit au Chirurgien à écider là-deſſus: cela dépend de ſon habileté. Lorſqu'on en vient , on doit avoir ſoin, 1°. d'enlever les eſquilles d'os qui auient pu être détachées par le coup qu'a reçu le bleſſé, & relever s autres qui ſeroient enfoncés; 2°. ſi la dure-mere eſt découver-, & qu'il y ait épanchement de ſang, on doit le faire ſortir. Cette ération doit être faite à temps; car elle eſt mortelle quand elle eſt pas faite aſſez tôt.

TRÉSOR trouvé. Celui qui trouve un tréſor caché d'ancienneté ns ſon propre héritage, en doit avoir la moitié, & l'autre moitié partient au Seigneur Haut-Juſticier; &, s'il le trouve dans l'hérige d'autrui, il en a le tiers, & les autres deux tiers ſont au Seileur & au Maître de l'héritage.

TRITURATION. On appelle ainsi la réduction du médicament en menues parties : on le fait ordinairement avec des mortiers & des pilons, & quelquefois aussi sans piler ni broyer.

TROCHISQUES. C'est une composition seche, dont les principaux ingrédients sont mis en poudre fort subtile ; puis étant incorporés avec quelque liqueur, comme eaux distillées, vin, &c. sont réduits en masse, dont on fait des petits pains, qu'on fait sécher à l'air & à l'ombre. On en fait de plusieurs sortes : en voici une.

TROCHISQUES de baies de sureau. Cueillez des grains de sureau bien mûrs ; écrasez-les dans un mortier de marbre ; tirez-en le suc par expression : mêlez dans ce suc de la farine de seigle, autant qu'il en faudra pour faire une pâte, dont on formera des trochisques, qu'on fera cuire dans le four jusqu'à ce qu'ils soient bien durs ; puis on les réduit en poudre : on les remet en pâte avec du même suc, & on les remet cuire ; ce qu'on réitere jusqu'à trois fois. Ils arrêtent la dyssenterie, le cours de ventre, la foiblesse d'estomac : la dose est demi dragme jusqu'à deux dragmes.

TROENE. Arbrisseau dont les feuilles ressemblent un peu à celles de l'olivier : son bois est blanc & uni ; il pousse au printemps des fleurs blanches & odorantes, mais de peu de durée ; elles sont suivies de baies ou grappes de grains noirs lorsqu'ils sont mûrs, pleins d'une humeur rougeâtre ; on leur attribue la vertu de chasser les vents étant bus dans le vin. On le multiplie de graine & de marcotte. On en faisoit autrefois des palissades de jardins : on se sert de ses feuilles & de ses fleurs pour remede contre les inflammations, la pourriture, les ulceres de la bouche, en forme de gargarisme. Son eau distillée, & dans laquelle on dissout quelques gouttes d'esprit de vitriol, est excellente contre la pourriture des gencives, symptôme ordinaire du scorbut.

TROUPEAUX. Nouvelle maniere de parquer les troupeaux, & fort propre pour amender les terres & les fertiliser. Au lieu de former le parc en quarré, comme c'est assez l'usage, on doit le faire en longueur, & ne lui donner que dix-huit pieds de largeur. On place ce parc dans des qualités de terreins d'une nature contraire à celle pour laquelle on a destiné cet amendement : par exemple, si on veut, avec ce fumier, améliorer des terres légeres & sablonneuses, il faut placer le parc dans une terre argilleuse & forte, de même qu'on le feroit dans une terre friable & légere, si on destinoit cet amendement pour une terre argilleuse & compacte. Pour cet effet, on enleve la terre autour du parc, de la profondeur d'un demi pied au moins : on la pulvérise bien ; on l'amene dans une brouette, & on la jette sur les crottes : cette opération se fait par un temps sec ; six mois de parc, dans le même endroit, peuvent produire une épaisseur de terreau de trois pieds pour le moins, sur une longueur & une largeur du terrein proportionnée à la quantité du troupeau : ainsi 90 bêtes à laine, sans y comprendre les agneaux de l'année, peuvent couvrir un parc de quinze toises de superficie, ou de dix-huit pieds de largeur sur trente de longueur, en comptant à-peu-près six

ɪrebis par chaque toiſe de ſurface de terrein, & elles produiront ɛnviron cent bonnes charretées ou tombereaux. Or, vingt tombereaux ſont ſuffiſants pour améliorer un arpent de terre, qui produira abondamment pendant pluſieurs années de ſuite : mais on ne doit employer ce terreau que plus de ſix mois après que les brebis auront ceſſé d'y parquer, afin qu'il ait eu le temps de communiquer ſa force à la terre, qu'il ſe ſoit bien incorporé avec elle, & qu'il ſoit bien conſommé. *Voyez* VACHE, BŒUF, MOUTON.

TRUBLE. Filet en forme de longue poche, & attaché ſur un lemi-cerceau, qui tient par les bouts dans les extrêmités d'une ringle de trois ou quatre pieds, & couché exactement par le milieu ſur le bout d'une longue perche : il faut deux perſonnes pour cette pêche ; l'une porte la truble, l'autre un long bâton terminé par une maſſe de bois, comme un maillet, ce qu'on appelle un trouble eau : on préſente la truble dans les endroits les plus ſerrés du ruiſſeau ; s'il eſt trop large, on abaiſſe deux trubles à la fois, l'une vers un bord, l'autre vers l'autre, toutes deux contre le fil de l'eau, pour que le courant tienne le rézeau ouvert : celui qui porte le trouble-eau, monte vingt pas au-deſſus de la truble, il enfonce ſon maillet dans l'eau à pluſieurs repriſes, juſques dans la vaſe, au travers des joncs, & dans toutes les retraites des poiſſons : ceux-ci, en fuyant du côté oppoſé, vont donner dans la poche du filet, qui les arrête au paſſage.

TRUFFES. Eſpece de racines rondes & raboteuſes, groſſes comme de petites pommes, & de différente couleur ; car il y en a de griſes & de noires : elles ſont marbrées en dedans. On les trouve dans les terres ſeches & crevaſſées, comme en Dauphiné, en Gaſcogne, dans le Périgord : on en fait la recherche depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin de Décembre. Les cochons, qui en ſont fort friands, aident beaucoup à les faire trouver. Les truffes entrent dans les ragoûts & les rendent excellents : on les fait cuire ſous les cendres chaudes, après les avoir lavées dans du vin, & on les mange avec du ſel & poivre. La grande quantité & un trop grand uſage en ſont nuiſibles, car elles engendrent beaucoup d'humeurs groſſieres.

TRUFFES à la braiſe. Faites tremper les truffes, & les nettoyez avec une broſſe pour ôter la terre. Mettez des bardes de lard ſur une feuille de papier, avec ſel, poivre, oignon coupé par tranches : arrangez-y les truffes deſſus, & faites-y deſſus le même aſſaiſonnement : couvrez-les de tranches de jambon & de bardes de lard, & pliez vos truffes dans deux ou trois feuilles de papier : faites-les ainſi cuire dans de la cendre chaude, avec feu modéré deſſus.

On peut auſſi les faire cuire au court-bouillon, dans une petite marmite, en les aſſaiſonnant de ſel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, feuilles de laurier, ciboule & du vin.

TRUIE, femelle du cochon ou verrat. Une bonne truie doit avoir le corps long, le ventre large, les tettins longs, & en grand nombre ; car elle donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins : ſi elle en donnoit moins, c'eſt un ſigne qu'elle ne

feroit pas féconde. La truie cochonne deux fois l'an, & depuis un an jusqu'à six ou sept; elle porte quatre mois, & cochonne dans le cinquieme; elle porte à chaque ventrée, dix, douze, & jusqu'à quinze cochons. On connoît qu'elle est en chaleur quand on la voit se vautrer dans la boue : on doit la faire souer, c'est-à-dire, qu'on lui donne le mâle à la fin de Février, afin qu'elle & ses petits trouvent abondance de grains ou d'herbages, précisément dans le temps qu'ils peuvent aller aux champs. On doit leur donner une bonne & ample nourriture; on ne lui en doit laisser que huit ou neuf à nourrir, on vend les autres.

TRUITE. Poisson de proie, dont la chair est d'un goût excellent, & d'un manger très-sain. Les truites appartiennent au genre des saumons, car elles ont, comme les saumons, des nageoires molles, le corps uni & des taches rouges. Leurs mâchoires sont garnies de petites dents; elles aiment l'eau claire & les rivieres, ou ruisseaux qui coulent rapidement & sur un fond de sable : celles qu'on tire de ces sortes d'endroits sont les meilleures; mais celles qu'on prend dans des eaux croupissantes, ou qu'on nourrit dans des étangs ou autres eaux dormantes, sont pâles, & étant cuites, ne sont jamais si fermes, ni d'un si bon goût que les premieres. Cependant on en peut élever dans un étang lorsqu'il a un fond de sable ou de gravier, qu'il n'est pas trop éloigné de la source qui fournit l'eau, & qu'il n'a pas trop d'étendue. Les truites vont, pour ainsi dire, à la chasse nuit & jour; elles se nourrissent de toutes sortes d'insectes, qui se tiennent sur le bord de l'eau, tels que cousins d'eau, escarbots, vers, petits poissons, même de ceux de leur espece : comme elles ont la vue perçante & beaucoup d'agilité, elles manquent rarement leur proie. C'est dans le mois de Juin que les truites sont les plus grasses & de meilleur goût.

Le temps du frai des truites commence vers la fin d'Août, & dure jusqu'au milieu de Novembre; mais ce temps n'est pas toujours fixe, & arrive tantôt plutôt, tantôt plus tard : il faut épargner ce poisson dans le temps du frai, si on veut qu'il multiplie beaucoup. Le plus sûr est de s'abstenir de cette pêche depuis le commencement d'Août jusques vers la Saint-Martin : on fait fort bien de planter des aulnes ou des saules sur les bords des rivieres & des ruisseaux où il y a des truites, afin de donner de l'ombre à ce poisson, qui se plaît dans les lieux frais. D'ailleurs, on peut couper ce bois tous les six, huit ou dix ans; ceux qui sont à la proximité des sources, peuvent facilement construire des étangs ou petits lacs à truites.

Pêches des truites. On les pêche dans les endroits où l'on sait qu'il y en a, & pour cela on en détourne le courant de l'eau par le moyen d'un batardeau; &, quand le ruisseau est sec, ces poissons se laissent prendre aisément à la main : ils se pêchent aussi à l'hameçon appâté de vers, qu'on trouve près des fontaines d'eau vive.

La pêche des truites est favorable dans un temps couvert, & au soleil levant, en été. On doit pêcher en remontant le cours de l'eau.

On appelle truites saumonnées, ou petits saumons, celles qui ont grandes & grosses : elles sont telles en été lorsqu'elles ren-'ent dans les rivieres, après être descendues à la mer, petites u mois de Mai.

TUBÉREUSE, fleur. *Voyez* IACINTHE.

TUF. On appelle tuf la terre dure qui commence à se pétrier, qui se trouve sous la bonne terre, & que les racines des lantes ne peuvent pénétrer, ensorte qu'aucune plante n'y peut rofiter : ainsi, avant que de planter ou de semer un fond qu'on e connoît pas, il faut y faire quelque tranchée en différents enroits, pour voir s'il n'y a point de tuf, ou du moins s'il y a 1-dessus assez de bonne terre pour suffire aux plantes.

TUILE (la) se fait avec de la terre glaise pétrie, séchée à air, & cuite au fourneau : elle est bien faite quand elle est d'un ouge foncé, & qu'étant frappée en l'air elle sonne bien. Les iiles de grand moule ont treize pouces de long, huit de large, : quatre pouces trois ligues de pureau ; celles du petit moule nt ordinairement neuf à dix pouces de long, six de large, & :ois pouces & demi de pureau ; c'est la partie de la tuile qui reste écouverte. Le millier de tuiles de grand moule fait sept toises e couverture : le millier de tuiles de petit moule en fait envion trois. La hauteur de la couverture de tuile doit être des eux tiers de sa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds un de l'autre.

Le millier de tuiles vaut 15 à 16 liv. aux environs de Paris.

La toise de tuile mise en œuvre, coûte depuis 6 jusqu'à 8 liv. si : Couvreur fournit tuiles, plâtre, clous lattes ; 14 sols, s'il ne ournit rien.

Puisqu'il s'agit ici de la couverture des toits, nous ajouterons in Article qui avoit été oublié au mot ARDOISE. Il y a l'ardoise uarrée, ainsi appellée parce qu'elle est terminée quarrément : lle est réputée la meilleure, parce qu'elle est faite du cœur de a pierre ; elle porte huit pouces de large sur onze de long : les utres sont distinguées par les noms de gros noir, poil taché, oil roux, & ont des dimensions plus petites ou moins réguliées. Il y en a d'autres dont les couches sont convexes ; on s'en ert pour les dômes. On considere encore les ardoises selon leurs échantillons : la grande quarrée est dite du premier échantillon ; l n'en faut qu'un millier pour couvrir cinq toises d'ouvrage. Le econd échantillon est de la grande quarrée fine, dont le millier ournit cinq toises & demie : le troisieme, qui est la petite fine, ne couvre que trois toises par millier ; la quartelatte, deux toises & demie, &c. *Journ. Econom.*

TULIPE (la) est une des plus belles fleurs qu'on puisse voir dans un jardin. Il y en a une infinité d'especes ; on les distingue toutes en doubles ou simples. Les noms que les Fleuristes leur donnent sont ordinairement relatifs à leur couleur & à leur grandeur. Ceux qui ont traité à fond cette matiere, ont fait des listes sans fin de toutes ces différentes especes de même que pour les œillets & les renoncules.

Dans la tulipe il y a deux choses essentielles à considérer pour bien juger de sa beauté, 1°. la couleur principale de la fleur; 2°. les traits jaunes ou blancs plus ou moins larges, souvent accompagnés de filets noirs, & qu'on appelle le panache. Ce qu'on demande donc dans une tulipe pour être parfaite, c'est que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif, & l'un & l'autre ne doivent point être fondus ni mêlés ensemble. Ainsi une tulipe parfaitement belle est celle dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs.

Les tulipes les plus renommées sont les baguettes; ce sont celles qui fleurissent le plus haut, & qui sont marbrées de pourpre & de blanc: les agathes, qui sont veinées de deux couleurs; les béazarts, qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge. Les qualités des belles tulipes sont, 1°. la beauté de leurs couleurs; 2°. la hauteur de leurs tiges; 3°. la forme de leur fleur, qui doit approcher de celle d'un œuf sans être pointu. Les plus belles viennent de Flandres & de Hollande. La tulipe est unique sur sa plante, elle a six feuilles; ces feuilles sont un peu évasées, & ont le ventre souvent plus large que l'ouverture: celle-ci est grande, enrichie des plus belles couleurs, ou jaunes, ou purpurines, ou rouges, ou blanches, ou variée. A cette fleur, lorsqu'elle est passée, succede une espece de fruit d'une forme oblongue, divisé en trois loges remplies de graines. La racine de la tulipe est un gros oignon jaunâtre ou noirâtre.

Les tulipes les plus estimées des Fleuristes sont celles qu'ils appellent marquetrines, elles ont quatre & cinq couleurs. Les plus recherchées ont des panaches détachés les uns des autres sans diminution, nets dans leur couleur, arrêtés par un petit bord comme un fil de soie; ils doivent être longs, & monter jusqu'au bord de la fleur en forme de coquille. Le fond de la fleur doit être bleu céleste, les étamines bleues, mais foncées; la tige haute & droite, les feuilles en dehors, & en cloche renversée.

Une tulipe réguliérement belle doit avoir six feuilles, trois dehors & trois dedans, la forme camuse & montant en s'évasant, le verd médiocrement grand & frisé avec de petites rayures, le calice droit avec peu de dos, le coloris lustré & satiné, le panache bien partagé, les étamines de couleur brune, les feuiles épaisses & étoffées.

Culture des tulipes. Elles se multiplient, 1°. par les graines; celles qui ont les plus belles couleurs viennent par cette voie, & se nomment tulipes de couleur: on s'en sert lorsqu'on veut conserver une espece de tulipe. La graine est en maturité quand la cosse s'ouvre d'elle-même. Les tulipes qui sont les meilleures pour les graines, sont les cramoisies tirant sur le violet pourpré: on seme la graine des tulipes au commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre; on met seulement un petit doigt de terre par-dessus la semence. La terre la meilleure est celle qui est un peu sablonneuse & médiocrement grasse. Les tulipes levent au mois de Mars: dès qu'elles fleurissent, on doit ôter celle qu'on

ne réserve pas pour graine : on laisse mûrir leurs oignons ; ils sont mûrs lorsque la tige commence à sécher : alors on les leve, & par un temps modéré, on les met dans les caisses. On doit les transporter dans la serre, les visiter de temps en temps, remédier aux écorchures qu'on auroit pu leur faire en leur ôtant l'écorce : & cela en les remettant quelque-temps dans la terre : on observe cela tous les ans vers la fin de Juin. On les replante en Octobre, dans des trous profonds de cinq pouces ; on met cinq rangs sur chaque planche, & on laisse cinq pouces de distance entre chaque oignon ; cette symmétrie fait un plus beau coup-d'œil : on doit les ranger par opposition de couleur ; mettre, par exemple, une brune près d'une claire, afin qu'elles se prêtent mutuellement de l'éclat. On met à côté de chaque oignon de petits piquets, sortant à trois doigts de terre pour savoir leur nom.

Les tulipes se multiplient, 2°. par les caïeux ; ce sont de petits œilletons, ou bourgetons que les plantes poussent auprès de leurs pieds : on se sert de cette voie lorsqu'on veut avoir des tulipes d'une nouvelle espece : il faut les laisser deux ans en terre, avoir soin de les bien sarcler, les replanter dès la fin d'Août, quinze jours après les avoir levées de terre.

Les tulipes qui doivent panacher, sont celles qui ont une forme d'ergot ou deux petites cornes. Pour perfectionner les tulipes, on doit s'appliquer à connoître leur fond : quand, en les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau rougeâtre, ils sont bons ; mais, s'ils sont mollasses & leur peau pâle & noirâtre, c'est un signe de quelque vice, alors on les remet en terre à l'ombre, & ils reprennent leur force. Les oignons & les caïeux sont sujets à ces maladies.

Les tulipes demandent beaucoup de soins & une terre excellente. Au mois de Mars on doit les préserver des gelées, & en Avril des vents, de la grêle & de la pluie. Dans les mois de Mai & Juin, il faut déplanter les tulipes les plus hâtives qui se sont desséchées, les mettre avant en terre & les arroser. En Septembre, les planter ; en Novembre particulierement, planter la belle panaséchée. C'est par tous ces soins qu'un Amateur de fleurs a la satisfaction de voir dans son parterre des tulipes printanieres en Mars, des médionelles en Avril, & des tardives en Mai.

TUMEURS. Elévation qui se fait sur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. Pour les amollir & avancer leur suppuration lorsqu'elles veulent abcéder, usez du cataplasme suivant. Prenez des racines de guimauve & des oignons de lis, de chacun trois onces ; des feuilles de mauve, de violette, & de branche ursine, de chacune une poignée & demie ; des fleurs de camomille & de mélilot, de chacune demi-poignée. Faites cuire le tout dans suffisante quantité d'eau de fontaine ; broyez ensuite le tout, & le passez par un tamis : vous ajouterez dans cette pulpe une once de farine de graine de lin, & ce que vous voudrez d'huile de lis. Ce sera la matiere d'un cataplasme. Appliquez-le chaudement sur la partie, le renouvellant deux fois par jour. *Voyez* ABCÈS.

Autre remede. Prenez de la cire jaune, du suif de bélier, de la résine, de la poix navale, de chacun quatre onces ; de l'huile commune, une livre : coupez par morceaux la cire & le suif, concassez la résine & la poix noire ; faites fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre : coulez la matiere fondue, mêlez-y de la térébenthine pour en faire un onguent ; c'est ce qu'on appelle l'onguent basilicum : il avance la suppuration étant appliqué sur les tumeurs & les plaies. Son usage est fort commun en Chirurgie.

TUMEUR dure des genoux. Remede. Faites bouillir dans du vin blanc de la sauge, de la fleur de camomille & de l'absinthe, de chacune une poignée : puis appliquez-les sur le mal le plus chaudement que vous pourrez. *Voyez* ABCÈS.

TUMEUR dans l'aîne. Remede. Prenez mie de pain, raisins de cabas sans pepins, de chacun une once ; beurre frais, graisse de porc, de chacun six dragmes : levain, cinq dragmes ; safran, un scrupule : incorporez le tout avec deux onces de lait de vache, & l'appliquez en cataplasme pour guérir la tumeur.

TURBOT. Poisson de mer fort estimé ; il a la forme du corps plate, la bouche grande sans dents, & le dos brun avec plusieurs aiguillons : on le pêche facilement sur les Côtes de Normandie ; sa chair est fort estimée, on l'accommode volontiers au court-bouillon, comme la carpe, le brochet & autres poissons. On l'apprête aussi sur le gril ; mais plus ordinairement on le mange sec & cuit au court-bouillon. Pour le manger de cette derniere maniere, on le lave & on le met dans une grande casserole, plié dans un linge ; on y fait fondre du sel dans l'eau ; étant fondu, on le laisse reposer : on passe l'eau dans un linge ; il doit y en avoir la quantité suffisante pour faire cuire le turbot : lorsqu'il est cuit, on le met sur les cendres chaudes, on y ajoute environ deux pintes de lait ; on le retire de la casserole, & on le sert sur une serviette, garni de persil verd.

TUTEUR & TUTELLE. Un Tuteur est celui qui a la puissance & l'autorité que les loix lui donnent, pour défendre ceux qui, par la foiblesse de leur âge, ne peuvent pas prendre le soin de leurs affaires. En Pays de Droit écrit, il y a trois sortes de tutelles, la testamentaire, la légitime & la dative.

La testamentaire a lieu lorsque le Pere, qui a ses enfants en sa puissance, leur nomme un Tuteur par son testament. Ce Tuteur est préféré à tous les autres, à moins qu'il n'eût quelque défaut inconnu au Pere : il n'a pas besoin d'être confirmé par le Juge, il n'est pas obligé de donner caution.

La légitime est celle qui, au défaut de la testamentaire ; est déférée, par le ministere de la Loi, au plus proche parent ; & en celle-ci le Tuteur est obligé de donner caution.

La tutelle dative a lieu lorsqu'il n'y a point de Tuteur testamentaire ni légitime ; & c'est celle qui, à la requisition des parents, est déférée par le Juge, c'est-à-dire, que les parents du Pupile se doivent assembler & demander un Tuteur au Juge. Le Juge, après avoir pris leur avis, nomme un Tuteur, lequel doit donner caution, le tout à l'égard des parents, sous peine d'être

privés de la succession. En pays coutumier, toutes les tutelles sont datives, c'est-à-dire, que les Tuteurs sont nommés par le Juge, à moins que le pere ou la mere n'aient nommé un Tuteur par leur Testament, & quand l'un & l'autre sont vivants, & qu'ils veulent accepter la tutelle, ils sont préférés à tous les autres parents. Dans la plupart des Coutumes, les Tuteurs ne sont point obligés de donner caution. Pour nommer un Tuteur aux Mineurs, les parents doivent s'assembler : il faut qu'il y en ait au moins sept, ou du moins, selon la Coutume de Paris, autant du côté paternel que maternel, s'il se peut. Au défaut de parents, on prend des voisins ou amis; celui qui est nommé à la pluralité des voix, doit exercer la tutelle, à moins qu'il n'ait une excuse légitime. Ces excuses sont assez arbitraires : tel est, par exemple, en Pays coutumier, le nombre des enfants, la charge de trois tutelles, l'âge de 70 ans, des infirmités notables, l'ignorance, la rusticité, la grande pauvreté : le tout dépend de la qualité des personnes & de la prudence du Juge. Lorsqu'il n'y a qu'un seul Tuteur, & que la tutelle est difficile à gérer par la quantité des biens, on permet au Tuteur de se faire soulager par un homme d'affaires, auquel on donne des appointements qui sont réglés par les parents; hors ce cas, la tutelle doit être exercée gratuitement.

Le Tuteur est obligé, avant de s'immiscer dans l'administration des biens du Mineur, de prêter serment de bien & fidélement administrer la tutelle. 2°. De faire faire un bon & loyal inventaire, pour connoître les effets du Mineur, & les faire priser par des gens connoisseurs; faute de ce, il seroit permis au Mineur de faire informer, selon la commune renommée, de la quantité des biens qu'avoit le pere ou la mere. 3°. Faire procéder à la vente des meubles à l'encan, par un Officier public, au plus offrant & dernier enchérisseur, à moins que les parents ne soient d'avis d'en conserver une partie. Si le Tuteur n'avoit pas fait vendre les meubles, il est obligé de payer le prix de l'estimation portée par l'inventaire avec la crue, c'est-à-dire, le cinquieme en sus de la prisée. 4°. Il doit, six mois après la vente des meubles, employer les deniers qui lui restent en acquisition d'héritages ou en constitution de rentes, & même les deniers revenants bons de ses épargnes, lorsqu'ils forment un capital assez considérable : il doit prendre l'avis des parents lorsqu'il s'agit de faire un emploi, ou de diminuer le prix des anciens baux, ou de faire des réparations considérables, ou de soutenir des procès : il doit poursuivre les Débiteurs du Mineur, pour les obliger de payer les sommes qu'ils doivent, ou les arrérages des rentes; &, lorsque leurs biens sont vendus par décret, ne pas manquer de former son opposition; ne jamais vendre les immeubles du Mineur sans une nécessité indispensable, qu'après un avis de parents & par une vente faite en Justice. En un mot, il doit administrer les biens du Mineur avec une grande exactitude. 5°. Il doit nourrir & entretenir le Mineur, & avoir soin de son éducation suivant sa condition : le Mineur ne peut contracter ni paroître en Justice sans l'autorité de son Tuteur. En Pays de Droit écrit, la tutelle finit à l'âge de quatorze

ans pour les mâles, & à douze pour les filles. Les Coutumes varient sur ce point, mais la plus grande partie est conforme à celle de Paris, où la tutelle dure jusqu'à vingt-cinq ans : elle peut néanmoins finir par des Lettres d'émancipation ou de bénéfice d'âge, ou par le mariage. Après la tutelle finie, le Tuteur doit rendre compte au Mineur : ce compte est composé de recette, de dépense & de reprise. Celui de recette doit contenir tout ce qu'il a reçu, comme argent comptant, les sommes contenues dans les obligations, soit qu'il les ait reçues ou non ; les revenus, de quelque nature qu'ils soient, & ceux qu'il a pu recevoir : il doit compter année par année, pour voir s'il y a eu des épargnes suffisantes pour former un capital. 2°. En celui de dépense, il doit employer tout ce qu'il a fait utilement pour le Mineur, & les dépenses doivent être justifiées par des quittances de toutes les sommes qu'il a été obligé de payer ; les frais de voyages qu'il a été obligé de faire pour les affaires du Mineur. Le chapitre de reprise est une espece de dépense qui est toujours allouée, lorsque le Tuteur justifie qu'il a fait toutes les diligences nécessaires pour pouvoir être payé. Le Mineur a une hypotheque tacite & légale pour le reliquat de son compte, sur tous les biens de son Tuteur, il peut même pour ce sujet exercer la contrainte par corps, après les quatre mois, sans que le Tuteur puisse faire cession de biens.

TUTHIE. Suie métallique, formée en écailles voûtées, dure & grise, relevée de beaucoup de petits grains : on la trouve attachée à des rouleaux de terre, qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal ; la meilleure vient d'Allemagne. Il n'est rien de meilleur pour les maladies des yeux que la tuthie, & pour dessécher les plaies : on ne s'en sert qu'extérieurement, après l'avoir broyée en poudre très-subtile. *Diction. Botan.*

TUYAUX pour la conduite des eaux. *Voyez* EAUX.

V.

VACANTS. (Biens) *Voyez* DESHÉRENCE.

VACHE, bête à corne. On l'appelle genisse jusqu'à deux ans ; mais, quand une fois elle a vêlé, on l'appelle vache. Les marques qui caractérisent une vache féconde, & dont on peut attendre beaucoup de lait, sont celles-ci : elle doit avoir la tête effilée, le col délicat, les épaules larges, les jambes courtes, la peau mince & de couleur rougeâtre, du moins pour celles de la grande espece ; car dans la petite, les noires, & qui ont les cornes petites & le pis point trop gros, sont les meilleures. On peut encore leur tâter la veine lactée, & si elle est large, la vache fournira infailliblement beaucoup de lait : les vaches, dont le ventre est profond, donnent beaucoup moins de lait que celles qui sont moins épaisses. Les vaches des Pays chauds sont plus

fortes & plus vivaces que celles des Pays froids, quoiqu'elles ne soient pas si grosses.

Il y a en France des vaches qu'on appelle Flandrines, & qui viennent originairement des Indes : elles sont plus grandes & plus grosses que les vaches ordinaires. Elles sont d'un bien plus grand profit, parce qu'elles donnent une fois plus de lait, qu'elles en ont toute l'année, & font des veaux plus grands & plus forts, lesquels ne tettent point : on les nourrit du lait qui reste après que le beurre est fait, & qu'on appelle lait ribotté.

Ces vaches ne mangent guere plus que les vaches ordinaires, mais elles n'engraissent jamais ; ce qui fait que toute leur nourriture tourne en lait. On en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou & d'Aunis : on en peut multiplier l'espece, si on a des pâturages gras & abondants, comme en Bretagne & en Normandie ; mais il faut avoir pour cela un taureau flandrin, que l'on tient attaché lorsqu'il a passé quatre ans, & à qui l'on peut donner des vaches ordinaires, en choisissant les plus belles : on appelle vaches bâtardes celles qui en proviennent ; celles-ci donnent plus de lait & sont plus fécondes que les vaches ordinaires.

On nourrit les vaches en hiver avec différents fourrages, tels que la paille de méteil ou d'avoine, du foin, sainfoin, luzerne, le tout bien sec. Les grosses raves & les navets les engraissent : avant de leur en donner, on les lave, on les coupe par morceaux ; & , si on les fait à demi cuire, elles en profitent encore mieux : on peut leur donner encore du jonc cultivé ou de la lande, des pois, des feves, des lupins.

On doit faire boire les vaches deux fois le jour, & en tout temps l'eau doit être nette & dégourdie ; il faut les traire en été deux fois le jour, & en hiver une, puis les mener paître, mais point dans le temps de la grande chaleur. En hiver on ne les mene que depuis dix heures jusqu'à trois. Il y a bien des Pays où l'on fait parquer les vaches dans les herbages pour en fortifier l'herbe, depuis le mois de Mai jusqu'à la fin de Septembre ; & , à mesure que la terre est assez fumée par la fiente & l'urine, on change le parc de place : on en fait de même pour les terres à labour, depuis la mi-Mai jusqu'à la fin de Septembre : on laboure aussi-tôt que la terre est assez fumée.

On doit prendre les vaches dans trente lieues à la ronde du Pays où l'on les destine ; car elles risquent de périr, si on les change de climat, c'est-à-dire, d'un Pays fort froid à un Pays fort chaud.

Au reste, tout Econome doit observer de n'augmenter le nombre des bestiaux qu'à proportion des pâturages qu'il a, sans quoi on ne peut pas tirer un grand profit du bétail.

On ne doit faire saillir les vaches qu'elles n'aient au moins deux ans & demi ; autrement elles ne donneroient que des avortons : on attend pour cela qu'elles soient en amour ; ce qu'on connoît quand elles ne font que sauter & meugler sur tout ce qui se présente à elles.

Les vaches portent neuf mois, & cela tous les ans jusqu'à dix ans.

On ne doit pas faire labourer ni charrier les vaches pleines : il faut les nourrir plus qu'à l'ordinaire un mois avant qu'elles vêlent, leur donner en hiver du son trempé dans l'eau ou de la luzerne, ou du sainfoin, & en été un peu plus d'herbes ; cesser de les traire six semaines avant ce même temps. Lorsqu'elles sont prêtes à vêler, faire bonne litiere, & veiller au moment que la vache veut se délivrer, & lui donner les secours nécessaires. Dès que le veau est né, on lui jette sur le corps une poignée de sel & des miettes de pain, afin que la vache le leche & le nettoie : on a soin de jetter l'arriere-faix ; on doit donner à la vache quelque breuvage pour la fortifier. En voici un excellent & bien simple, dont la recette nous est venue d'Angleterre : faites bouillir une pinte de suie de bois dissoute dans deux quarts de biere douce, faite sans houblon : ajoutez-y une demi-livre de beurre frais : laissez un peu refroidir cette mixtion, & faites-la avaler à la vache avec une corne ; on peut en donner une autre dose trois jours après, si la premiere n'a pas fait assez d'effet : on peut encore se servir de la suie qui se trouve à l'entrée du four, en ramasser avec un balai la valeur d'une chopine ; la mettre bouillir dans trois pintes de la biere ci-dessus, & y ajouter un quarteron de beurre frais. Lorsque la mixtion est refroidie, y ajouter une petite quantité de fleurs de soufre : ce dernier médicament a un effet plus prompt. D'autres se contentent de donner à la vache une bonne mesure de son détrempé dans de l'eau chaude, dans lequel ils mettent des balles de bled bien criblées ; ce qu'on réitere soir & matin pendant huit jours, avec de bon fourrage, & de temps en temps un peu d'avoine : si c'est en été, on lui donne de l'herbe fraîchement coupée.

On doit faire avaler au jeune veau un jaune d'œuf cru, & ne le manier que le moins qu'on peut ; le laisser cinq ou six jours auprès de sa mere, afin qu'il tette tant qu'il veut : après ce temps on l'attache à l'écart, & on le fait tetter à certaines heures : huit ou dix jours après on mene paître la vache & on retient le veau à l'étable, mais on le fait tetter deux fois avant. Les veaux doivent tetter deux ou trois mois : si la vache n'a pas assez de lait pour nourrir son veau, on lui donne du lait d'autre vache bouilli & quelques pelottes de pâte de farine ou de seigle.

Pour guérir l'enflure des vaches, on doit fricasser du lard & de la bouze des vaches qui se sont nourries d'herbes, & non de foin & de paille, & appliquer cet onguent tout chaud en forme de cataplasme.

Lorsque les vaches sont malades pour avoir mangé avec excès de l'herbe nouvelle au printemps, on doit leur faire avaler plein un œuf de goudron avant de les envoyer au pâturage : ce remede les garantit des premieres impressions que fait sur elles cet aliment par sa fraîcheur : on doit même les garder à vue pour les empêcher d'en manger outre mesure, à quoi elles sont fort sujettes.

Pour engraisser les vaches, on doit d'abord leur faire perdre le lait. Pour cet effet, on les saigne : d'autres leur donnent deux pintes de verjus en deux fois. Il y a des Fermiers qui font saigner

eurs vaches à la nuque du cou, & leur frottent le dos avec de la érébenthine & du goudron mêlés ensemble.

Comme il est avantageux que les vaches conçoivent dans un emps plutôt que dans un autre, pour profiter des pâturages & voir plutôt du beurre; si on veut qu'une vache couvre au temps u'on desire, on doit lui faire avaler une quarte de biere des plus ortes, & la conduire au taureau une heure après: au défaut de iere, on peut lui donner une chopine ou deux d'eau-de-vie, selon la force de la liqueur.

On a vérifié & calculé que le profit clair qu'une vache peut rapporter à un Fermier, toute déduction faite des frais de garde & le nourriture, & à mettre le beurre au plus bas prix, c'est-à-dire, ix sols, va au moins à trente livres par an: ainsi si un Fermier a ingt vaches, elles lui produiront six cents livres tous frais faits. On suppose même dans ce calcul qu'une vache ne donne de crême par semaine que pour faire trois livres de beurre, quoiqu'une bonne vache en donne assez pour en faire jusqu'à cinq. En outre, on y réduit les semaines à quarante par an, pour le temps que la vache allaite son veau. Enfin, on n'y met point en ligne de compte e produit du veau, dont le moindre prix est de six liv. & d'autres au double, ni le lait dont la famille profite, ni l'amendement des erres à quoi les vaches servent; au reste les vaches donnent du ait jusqu'à dix ou douze ans.

Autre maniere d'élever les vaches pour en tirer beaucoup de ait, & selon la méthode pratiquée en Allemagne. 1°. Faire en orte de n'avoir que des vaches rousses & noires, car elles valent nieux que les blanches; 2°. avoir un bon taureau, le bien nourrir, & ne lui montrer la vache que lorsqu'il a trois ans; 3°. garder eulement les veaux les plus forts, ce sont ceux de la troisieme, quatrieme, cinquieme portée; il faut rejetter ceux de la premiere, & ceux que les vaches donnent passé la douzieme; 4°. préférer les vaches qui ont huit dents à chaque mâchoire. Les marques d'une bonne vache sont les dents blanches, la poitrine large, la queue longue, le front grand, les yeux noirs, les nazeaux évuidés, les oreilles couvertes de poil, la trace du nombril large; 5°. faire ensorte que les veaux tettent leur mere le plus long-temps qu'il est possible, puis les nourrir de foin, & leur donner pour mélange de farine & d'eau tiede, du lait aigre, de la lavure d'écuelle; mettre dans leur boisson des feuilles de genievre cuites avec leurs baies; les tenir dans un lieu chaud, les garantir de l'humidité & de l'ardeur du soleil; les empêcher de manger de l'herbe au printemps, mais les nourrir de feuilles de tremble, de saule, de cornier, d'orties cueillies depuis quelque-temps; & lorsqu'ils ont un an, leur donner de la paille; 6°. ne donner au taureau les genisses que lorsqu'elles ont quatre ans; puis les mettre à part: un seul taureau suffit pour quinze vaches, mais il ne conserve sa vigueur guere plus de deux ans. Les vaches maigres donnent beaucoup plus de lait que les grasses: il faut aussi leur donner du meilleur foin. 7°. Avoir soin de semer dans les pâturages du trefle, de l'angélique, de la pinprenelle, du cumin & de l'anis, tenir les

vaches dans des étables qui ne soient ni trop basses ni trop étroites : elles doivent être aérées avec des fenêtres & des volets. 8°. Mener paître les troupeaux entre cinq & six heures du matin ; les mener boire entre neuf & dix ; ensuite paître jusqu'à midi, & partager l'après-midi entre l'eau & le pâturage. 9°. Les étriller avec des étrilles de bois, sur-tout à l'approche du printemps. Leur boisson ordinaire doit être d'eau tiede. Lorsqu'elles sont prêtes à vêler, on doit hâter la sortie du veau avec du safran, de la graine de chanvre, de la pelure d'oignon chaude ; après qu'elles ont vêlé, leur donner une boisson composée de farine & de sel, que l'on fait tiédir : la paille de riz augmente le lait. Les vaches, quand elles sont bien nourries, donnent jusqu'à six pintes de lait en vingt-quatre heures. Le lait, pour être bon, doit rester sur l'ongle. Il vaut mieux se borner à quelques vaches bien choisies que d'en avoir un grand nombre de mauvaises.

On peut faire un bon trafic des vaches : on doit pour cela les aller acheter aux Foires éloignées pour les avoir à bon prix ; ensuite les donner à loyer pour trois ou six années, depuis six jusqu'à dix livres par an, quoiqu'elles n'aient coûté chacune qu'environ quarante-cinq livres.

On retient même souvent dans ce marché le premier veau, & le Preneur s'engage de les rendre à la fin du bail saines & en bon état ; mais la mortalité qui peut arriver, tombe sur le Maître des vaches : il est toujours plus sûr de passer un bail en bonne forme, lorsqu'on fait ces sortes de marchés.

Les vaches mangent volontiers de la paille, & s'en contentent, à moins qu'on ne les ait accoutumées au foin : dans ce dernier cas, elles rebuteront ensuite même la meilleure paille, & le Fermier est obligé de les nourrir ainsi chérement, ou bien elles risquent de mourir de faim : il ne doit pas s'attendre que des vaches mangent les unes après les autres, ou qu'un animal qui rumine mange les restes d'un autre : mais ces restes ne sont pas perdus pour cela ; car quoiqu'ils n'en veulent pas, les animaux d'une autre espece les mangeront.

Autres observations. Un Fermier doit prendre de grandes précautions quand il veut chasser le bétail des étables où il a été nourri au fourrage sec, pour l'envoyer en pâture ; car s'il ne s'en trouve pas suffisamment pour le nourrir, le bétail dépérit à vue d'œil : ainsi, avant de le faire sortir, il doit s'assurer s'il y a assez d'herbe pour le nourrir. Quand les gelées viennent au commencement de l'hiver, & que l'herbe dans les pâturages est couverte d'une rosée blanche pendant la matinée, il doit donner du fourrage sec à son bétail, de bonne heure, afin qu'il ne soit pas tenté de manger l'herbe dans cet état, car elle n'est pas saine pour eux : par-là, ils pourront attendre que le reste de la gelée blanche soit fondue par la chaleur du soleil ; car la nature leur en donne du dégoût, du moins ordinairement.

Autre observation. Dans le choix de la paille qui doit servir de fourrage, le Fermier doit toujours préférer celles des dernieres récoltes : plus la récolte a été du temps sur terre, plus les tuyaux

yaux en ont tiré de sucs ; & plus la moisson a été faite tard, oins le soleil a eu de force pour épuiser le peu de suc qu'il y oit dans les tiges. Il est constant que les tiges des graines qui mandent le moins de temps jusqu'à la maturité de l'épi, ne peunt pas acquérir cette perfection & cette force qu'elles auroient ns celles qui sont neuf ou dix mois à croître : d'où il suit que, us la tige d'une plante reste long-temps vivante, & reçoit de urriture, meilleure elle est à la fin en séchant. On doit encore marquer que le bétail préfére toujours la paille nouvellement ttue à celle qui l'a été depuis quelque-temps, & elle est plus urrissante. Un Fermier ne doit pas manquer de profiter de cette rconstance, parce que la saison de battre le grain & celle de urrir le bétail au sec, tombent au même-temps : ainsi c'est au ermier à profiter de cet avantage.

La graisse de vache ramollit & résout : sa fiente est rafraîchisnte & propre pour les tumeurs enflammées, brûlures, piquures abeilles & guêpes. Son suc est salutaire dans la colique & la eurésie.

VALERIANE. Plante d'un grand usage en Médecine : elle est deux sortes, la grande valériane, & la valériane sauvage. On ltive la premiere dans les jardins ; sa tige est haute d'une couée ; ses fleurs ressemblent à celle du narcisse, mais sont plus grans. Cette plante est vulnéraire : son usage est dans la débilité de vue ; elle est bonne dans la peste, la pleurésie, l'obstruction du le, la jaunisse, les vapeurs : les feuilles pilées appaisent les dourrs de la tête, corrigent la malignité des bubons, tirent les bals & les épines enfoncées dans la chair. La racine de la grande alériane sauvage est spécifique contre l'épilepsie.

VALLÉES. (Pays de) Les terres situées dans les vallées sont 'un rapport facile & d'un profit continuel : elles demandent moins e dépense que les pleines : elles sont très-lucratives quand on eut les charger de bestiaux, parce qu'on les y engraisse aisément, cause de l'abondance des pâturages. Les arbres fruitiers & aquaques y viennent promptement & en quantité ; mais ces sortes de 'ays sont exposés aux crues d'eaux & de rivieres, contre lesuelles il faut se précautionner par beaucoup de travail ; d'ailleurs, s vues y sont bornées, & l'air n'y est pas ordinairement fort sain.

VANNEAU. Oiseau gros comme un pigeon ; il a sur la tête ne espece de crête noire, le col verd, & le corps bigarré de leu, de noir & de blanc. Le temps de les chasser est dans le nois de Novembre : on en trouve près des rivieres & des lacs. ls sont bons à manger : on peut se dispenser de les vuider, comne la bécasse & l'alouette ; on en prend beaucoup d'un coup de let.

VAPEURS. On appelle ainsi une maladie qui attaque tant es hommes que les femmes. Au reste, on donne le nom de vaeurs à une infinité de maux qui ont des symptômes fort difféents : en général, ce mal provient, la plupart du temps, de la nélancolie, & cause divers maux dans ceux qui en sont attaqués. es uns éprouvent un grand dérangement dans l'estomac ; ils sont

sujets à des vents ou rôts très-fréquents, ainsi qu'à des baillements violents : dans les autres, le genre nerveux est affecté ; ce qui produit encore diverses incommodités, comme la tristesse, la peur sans sujet raisonnable ; la crainte de tomber, ou qu'il ne nous arrive quelque fâcheux accident, si on est seul dans une chambre ; l'ennui volontaire, une déplaisance générale de ce qui peut amuser les autres. Le mal hypocondriaque a un grand rapport avec les vapeurs, & on peut conjecturer que tous les remedes qui vont à remettre l'estomac en bon état, & à lever les obstructions de la rate & du foie, sont très-propres à guérir les vapeurs : mais le souverain remede & le plus généralement ordonné par les Médecins, c'est la dissipation, le grand air, les voyages, le changement de lieu, les courses à cheval, la chasse en compagnie, quelque affaire qui nous attache l'esprit par le vif intérêt qu'on y prend, ou diverses choses à faire, qui nous oblige d'aller d'un lieu à un autre ; en un mot, tout ce qui secoue le corps, qui le tire de l'uniformité de son assiette, qui réjouit l'ame, qui donne un nouveau ton aux esprits, aux nerfs, à toute l'économie animale.

Voici cependant quelques remedes pour ce mal. Pilez dans un mortier une poignée de lierre terrestre, & autant d'armoise ; mettez-les infuser dans trois chopines de vin blanc pendant quelque temps : prenez-en un verre le matin à jeun, & demeurez deux heures après sans rien prendre.

Ou prenez dans un bouillon deux ou trois cuillerées de suc de chicorée, de verveine, de fumeterre & de cerfeuil. *Voyez* HYPOCONDRIAQUE.

Pour appaiser les vapeurs des femmes, l'eau de mélisse, en maniere de thé, est fort bonne : l'eau de la Reine d'Hongrie, depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes ; l'eau de cannelle, depuis une dragme jusqu'à cinq ; l'eau de fleur d'orange, depuis une dragme jusqu'à une once ; l'élixir anti-épileptique, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt ; l'esprit-de-vin camphré, depuis deux gouttes jusqu'à huit.

VASSAL. Celui-là est Vassal d'un Seigneur, lorsqu'il a une Terre noble qui releve de ce même Seigneur, car il n'y a point de Terre sans Seigneur. Le Vassal est tenu de faire la foi & hommage à son Seigneur ; rendre l'aveu & dénombrement, & payer les droits utiles dans les mutations qui arrivent de la part du Vassal, comme les droits de relief & de quint, & autres.

Mais, dès que le Vassal cesse d'être possesseur du fief, son obligation de fidélité & autres cessent, & sont éteintes.

VAUTOUR, oiseau de proie. *Voyez* OISEAU DE PROIE.

VEAU. *Voyez* VACHE.

Après que les veaux sont nés, on doit les faire tetter trente ou quarante jours, lorsqu'on veut les vendre aux Bouchers ; mais, si on veut les élever, il faut les faire tetter deux mois.

On appelle veaux de lait ceux qui n'ont point encore mangé de foin, & veaux de riviere ceux qui sont fort gros, qu'on éleve du côté de Rouen, & qu'on nourrit de lait. Si on veut élever des

veaux & des genisses pour en faire commerce, il faut examiner si on a assez de pâturages & de fourrages pour les nourrir ; choisir les veaux & les genisses les plus robustes, pour avoir des bœufs de labourage : ceux qui sont nés depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin sont les plus forts. Dès qu'on les a sevrés, on doit leur donner du meilleur foin ; les mener paître l'été tout le long du jour, & les enfermer la nuit dans des étables à part. L'hiver on doit tenir l'étable bien chaude, & leur donner de temps en temps, outre le fourrage, du sainfoin & de la luzerne ; les emmuseler quand on les mene aux champs avec leur mere. A deux ans, on doit les châtrer ; on laisse entiers deux ou trois des plus forts pour remplacer les taureaux : on choisit un temps doux pour cette opération ; on doit pour cela tenir ferme, avec un pe-tit fer, les nerfs des testicules ; ensuite prendre les bourses, y faire une incision, couper les testicules, mais on laisse l'extrêmité qui tient aux nerfs ; on frotte la plaie de cendres, on y applique une emplâtre : on nourrit le veau pendant trois jours de foin ha-ché & de son mouillé ; au troisieme jour, on met une autre em-plâtre de poix fondue, des cendres mêlées avec de l'huile d'olive : à trois ans, on le vend, si on veut, ou on le dresse pour le joug.

Longe de veau. On peut la faire cuire à la broche, enveloppée de papier : quand elle est cuite, on y sert dessous, si on veut, une poivrade : on peut aussi la mettre à la braise avec des bardes de lard, & l'assaisonnement nécessaire. On y met la longe de maniere néanmoins que le côté du rognon soit en haut ; on la couvre de tranches de veau & de bardes de lard ; on couvre la casserole ; on y met du feu dessus & dessous : la longe étant cuite, on la tire & on la met égoutter ; on la dresse dans un plat, & on y jette un ragoût de ris de veau & de champignons, truffes, mousse-rons, &c.

Poitrine de veau, on l'accommode de différentes façons, comme en fricassée de poulets. Pour cet effet, coupez-la par morceaux ; faites-la dégorger dans l'eau, puis blanchir ; passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet, champignons, pincée de farine ; mouillée-la de bouillon : étant cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs, délayez avec du lait, & mettez dessus un filet de verjus.

On peut encore la mettre en ragoût de cette sorte. Passez-la d'abord au roux ; faites-la cuire dans une casserole avec du bouil-lon, un verre de vin blanc, sel, poivre, girofle, muscade, fines herbes : lorsqu'elle est cuite, prenez des champignons avec un peu de farine ; passez-les à la poële avec le même lard qui a servi pour la passer au roux, & mêlez le tout.

Fraise de veau. On doit la faire cuire de la même maniere que la tête : on peut la manger frite, & pour cela on la dégraisse, on la coupe par petits morceaux, que l'on trempe dans une pâte & que l'on fait frire ; on peut aussi la servir à différente sauce.

Foie de veau à l'étuvée. Coupez par tranches, de l'épaisseur d'un doigt, un foie de veau bien blond, après en avoir ôté les nerfs ; faites fondre du beurre dans une poële, & mettez-y cuire

les morceaux de foie, assaisonnés de sel & poivre : étant cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, puis retirez-les de la poële : mettez-les cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché & remué dans la poële ; ajoutez-y une pincée de farine ; mouillez-le avec un demi-setier de vin.

Rouelle de veau : maniere de l'apprêter entre deux plats. Prenez un morceau de rouelle de veau bien épais ; lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel & poivre : mettez-le dans une casserole couverte, & faites-le cuire à petit feu dans son jus : ajoutez-y un oignon & deux racines : lorsqu'il est cuit, dégraissez le peu de sausse qu'il a rendu, & mettez-la sur le morceau de veau.

Rouelle de veau à la braise. Prenez des rouelles de veau un peu épaisses, piquez-les avec une lardoire de bois, & que les lardons soient assaisonnés d'un peu de persil, ciboule hachée avec fines épices, sel & poivre : garnissez le fond d'une casserole de quelques petites bardes de lard ; arrangez-y les tranches de veau par-dessus ; faites d'abord un feu modéré, afin que la viande sue ; faites-lui prendre couleur des deux côtés ; mettez-y un peu de farine, & mouillez de bon bouillon clair. Le veau étant cuit, dégraissez & liez-le avec une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs.

Maniere de faire un fricandeau de veau. *Voyez* FRICANDEAU.

Ris de veau ; ils entrent dans une infinité de ragoûts : on les fait dégorger dans l'eau tiede, & on les fait blanchir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante.

Côtelettes de veau en caisse. Prenez six ou huit côtelettes de veau : appropriez-les ; parez-les de leurs os : faites-les blanchir sur le feu dans une casserole où vous aurez mis du lard ratissé, gros comme un œuf de beurre frais, avec persil, ciboule, champignons, fines herbes, sel, poivre, muscade ; faites-leur prendre goût ; faites une caisse de papier, arrangez-y une farce comme pour des petits pâtés ; recouvrez-les d'un peu de farce ; mettez de la mie de pain par-dessus avec un peu de beurre fondu, & faites-les cuire au four sur une feuille de cuivre : étant cuites, servez-les avec un jus de citron.

Tête de veau. Maniere de l'accommoder. Otez les mâchoires ; faites dégorger la tête une nuit entiere dans l'eau ; faites-la blanchir, ensuite cuire avec une eau blanche, où l'on a délayé une poignée de farine, & que l'on a fait bouillir avant d'y mettre la tête : assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. La tête étant cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle, & servez-la avec une sausse au vinaigre.

Maniere de couper les divers morceaux de veau. 1°. La longe ; on coupe le filet en travers par petites tranches, & le rognon par petits morceaux ; au-dessous de celui-ci est un petit filet fort délicat. 2°. Le quasi, par petits morceaux avec ses petits os. 3°. La poitrine, en travers, en séparant les côtés des tendons par les endroits où le couteau ne résiste pas : le tout après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre. 4°. Le carré par côtelettes, en prenant le joint. 5°. L'épaule par tranches def-

ſus & deſſous : il y a une petite noix en deſſous de l'épaule ſur la gauche, qui eſt un morceau délicat. Le bon veau eſt blanc & gras.

VEAUTRAIT. On appelle ainſi un équipage complet pour la chaſſe des bêtes noires : il eſt compoſé de lévriers d'attache, & de meutes de chiens courants.

VÉGÉTATION. On entend par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres ſe nourriſſent, croiſſent, fleuriſſent & ſe multiplient par leurs graines. Les principes de la végétation ſont les ſels, l'eau & la chaleur : les ſels qui nagent dans l'air & circulent dans toute la nature, ſont la baſe de la ſeve, car la ſeve dépouillée de ſes ſels, ſe réduiroit à de l'eau toute pure : l'eau qui provient de la roſée ou de la pluie, ou des exhalaiſons de la terre, diſſout & détrempe ces ſels : enfin, la chaleur qui s'éleve des entrailles de la terre, ou qui eſt produite par le ſoleil, les met en action, dilate les pores de la plante, ouvre les paſſages, & éleve les ſucs dans la tige ; ſans ces deux ſecours la ſeve eſt réduite à des ſels qui n'ont plus d'action, ou plutôt ce qu'on appelle ſeve ou ſuc nourricier ne ſubſiſte plus ; car toute production où il y aura ceſſation de ſeve doit mourir. Cependant, quoiqu'en hiver les arbres ſoient dans l'inaction, la ſeve n'en ſubſiſte pas moins, mais le froid l'empêche de circuler & de ſe changer en nourriture : d'ailleurs, les ſels de la terre étant détrempés par l'eau, entrant dans la racine des plantes, ils y fermentent pendant l'hiver, & le ſoleil qui ſurvient dilate les pores de la plante. *Voyez* TERRE.

VÉGÉTAUX. C'eſt le nom qu'on donne à toutes ſortes de plantes, racines & arbres, qui prennent croiſſance dans la terre.

VEINE. Vaiſſeau fort mince du corps, qui contient le ſang.

VEINE rompue. Remede. On doit d'abord ſaigner le malade, lui faire prendre des potions vulnéraires.

VENAISON. On appelle ainſi les bêtes fauves & noires, comme cerfs, chevreuils, ſangliers ; on dit auſſi que tel temps eſt celui de la venaiſon, pour dire que ces bêtes ſont le plus en chair, & plus aiſées à forcer.

VENDANGES. On appelle ainſi le temps de la récolte du vin, & les divers travaux néceſſaires pour cueillir le raiſin & faire le vin. Les vendanges demandent des préparations d'un grand détail : on doit de bonne heure faire ſa proviſion de la quantité de poinçons ou tonneaux dont on juge qu'on aura beſoin, & les prendre bien conditionnés & de jauge ; faire faire les réparations néceſſaires aux preſſoirs & aux cuves ; ſe précautionner d'un cuvier, de pelles de bois, fourches de fer, de pots d'oſier de la grandeur d'un ſceau, de ſébilles de bois, d'entonnoirs, de paniers, de hottes.

Temps de la Vendange. On doit attendre la parfaite maturité du raiſin pour vendanger ; autrement le vin ſeroit âcre & ne ſeroit pas de garde. Le vrai temps de cette maturité eſt quand le grain commence à s'attendrir. Pour cet effet, on viſite les vignes, on touche le raiſin, on le preſſe entre les doigts ; ſi le grain étant ou-

vert, le pepin en sort dépouillé de sa chair, &, si le jus colle les doigts, c'est une marque d'une parfaite maturité pour les vins rouges, mais trop grande pour les vins gris de Champagne; il ne faut pas même que cette maturité le soit à l'excès pour les vins rouges, car alors le vin seroit trop doux, & ne seroit pas de durée. Au reste, on ne peut vendanger qu'après le ban des vendanges : ce sont les Seigneurs des lieux, chacun dans leur ressort, qui ont droit de l'indiquer, mais avec connoissance de cause, après avoir entendu le rapport des Gens experts & des principaux Habitants; mais il n'est pas permis à un chacun de retarder le jour de ses vendanges : ceux qui ont des clos de vigne à part, sont exceptés de cette regle.

La cueillette du raisin pour les vins rouges doit être faites trois heures après le lever du soleil & la dissipation de la rosée, &, autant qu'on peut, pendant le plus chaud du jour, le vin en a bien plus de force & de couleur, & se conserve plus long-temps. A l'égard des vins gris de Champagne, on doit vendanger pendant la rosée ou des jours de brouillard, & tâcher de prévenir la chaleur du jour, parce que la rosée, & sur-tout le brouillard, attendrissent beaucoup le raisin, ensorte que tout tourne en vin, & on en recueille bien davantage.

Les raisins qui font le meilleur vin, sont ceux dont les grains ne sont pas serrés, parce qu'ils mûrissent plus parfaitement. On doit préférer les ciseaux à la serpette, parce que celle-ci ébranle le raisin & fait tomber tous les meilleurs grains : au reste, il vaut infiniment mieux vendanger séparément le raisin blanc & le rouge.

Dans certains Pays on cueille les raisins noirs séparément des blancs, & on met à part les raisins de peu de valeur, pour en faire du vin commun : en d'autres, on cueille indistinctement tous les raisins.

A l'égard de la maniere de fouler les raisins, chaque Pays a sa maniere; il y en a où on les foule dans la vigne même : en d'autres, on apporte la vendange à la maison sans l'écraser, & on la foule à mesure. En certains, particuliérement pour le vin rouge, on égrappe les raisins à mesure qu'on les verse dans les tonneaux pour les transporter ensuite; on les foule avec une pillette de bois, jusqu'à les réduire en vin, après quoi on renfonce le tonneau : enfin, en d'autres, on fait usage d'un grand crible d'archal pour couler le vin.

Voyez la suite des travaux de la vendange de l'Article du Vin.

VENDOISE. Poisson assez semblable à la carpe; il est blanchâtre, plus applati, a le museau pointu, est d'un meilleur goût que la carpe, mais il n'est pas si commun : on le trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on le pêche de même.

VENTE publique; il y en a de deux sortes, la vente forcée & la volontaire : la vente forcée est celle qui se fait par autorité publique par un Huissier ou Sergent, en conséquence d'une saisie de meubles dans le plus prochain marché public, aux jours & heures ordinaires; ce jour & heure doivent avoir été signifiés à

la personne du Débiteur. 2°. Il faut qu'il y ait huit jours entre l'exécution & la vente. 3°. Qu'il y ait un déplacement, c'est-à-dire, que les meubles aient été mis hors de la possession du Débiteur & sans fraude.

La vente volontaire est celle qui se fait en public par un Huissier, au lieu & jour que veut choisir celui qui la fait faire de son bon gré; mais il faut en avoir obtenu la permission du Juge; & ce, par Requête, à laquelle doit être attaché un mémoire des choses qu'on veut vendre.

VENTE par décret. C'est celle qui se fait d'un immeuble, en conséquence d'une saisie réelle, suivie des formalités requises, *Voyez* DÉCRET.

VENTES. *Voyez* LODS & VENTES.

VENTS (les) ne sont autre chose que l'air agité & porté avec vîtesse d'une Contrée à une autre. On compte quatre Vents cardinaux; le Sud, qui vient du Midi; le Nord, qui vient du Septentrion; l'Ouest, qui vient du Couchant ou Occident, & l'Est, qui vient de l'Orient.

Entre ces quatre vents, on en place encore quatre autres, & qui ont leur nom composé des deux entre lesquels chacun est situé; savoir, le *Nord-Est*, le *Nord-Ouest*, le *Sud-Est* & le *Sud-Ouest*: il y a encore d'autres divisions de Vents, mais qu'il seroit inutile de rapporter.

Les vents ont beaucoup de puissance pour changer la constitution de l'air, & ils en ont aussi beaucoup pour varier la constitution de nos corps, sur-tout le vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui se sont appliqués à la connoissance des divers moyens capables de conserver la santé, en ont fait l'expérience.

Nature des vents, relativement à la constitution de nos corps & des biens de la terre, & 1°. Le vent du midi ou du Sud. Comme ce vent n'arrive dans nos Contrées qu'après avoir traversé des Pays fort chauds, il amene ordinairement des pluies chaudes, des orages & une chaleur violente: ainsi la respiration est alors gênée, les vaisseaux se gonflent, & les corps transpirent abondamment: les viandes se corrompent bien vîte lorsque ce vent souffle; & s'il regne long-temps, il attaque particuliérement la tête, & cause des vertiges, des pesanteurs, des lassitudes extrêmes. Les arbres qui sont exposés au Midi ont une écorce beaucoup plus fine, & ils ont plus de sucs que ceux qui sont situés au Nord: les bâtiments mêmes exposés au Midi, sont plutôt détruits que ceux qui regardent le Nord. Cependant ce vent est le plus favorable pour l'agriculture, sur-tout lorsqu'il s'agit d'ensemencer les terres & de transporter les arbres.

2°. Le vent du Nord. Comme ce vent ne traverse que des Pays froids, il souffle un froid cuisant & il est fort sec; ainsi il donne plus de ressort à toute l'athmosphere; il resserre les pores, condense les fluides & empêche la trop grande dissipation des humeurs; il est plus salutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux: cependant lorsqu'il domine long-temps, il fait sentir ses effets à la poitrine; il produit des fluxions, des toux,

des enrouements, des douleurs de côté, des frissons, &c. Il est encore plus nuisible aux biens de la terre : ainsi il ne faut ni planter ni semer lorsqu'il souffle, parce que les sucs de la terre sont trop condensés. On sait que le côté des jardins exposé au Nord est peu propre à porter des fruits : il décide presque toujours de l'abondance de la récolte des fruits, de celle de la moisson, & de la qualité de la vendange.

3°. Le vent du Couchant donne des pluies longues & abondantes, produit toutes sortes de fievres & affecte les corps cacochymes, mais il est moins pernicieux que le vent du Midi, qui dispose tous les fluides à la corruption.

4°. Le vent qui est à l'Est, est celui qui est le plus favorable à la santé, parce qu'il rend l'air serein, & ne donne qu'un degré modéré de chaleur.

En général, il y a toujours à craindre pour la santé, lorsque la vicissitude qui arrive dans les vents est subite, quoique cette même vicissitude soit nécessaire pour entretenir la vie & l'action tant des animaux que des végétaux, qui languiroient si l'air avoit toujours les mêmes qualités.

VENTRE, flux de ventre, mal de ventre. *Voyez* COLIQUE, DÉVOIEMENT, DIARRHÉE, DYSSENTERIE, LIENTERIE.

Remede pour lâcher le ventre. Prenez de la mie de pain, faites-la rôtir au feu, arrosez-la d'huile d'olive, & mangez-la le matin à jeun pendant deux ou trois jours.

Remede pour resserrer le Ventre. Faites bouillir deux onces de rapure de cornes de cerf dans une pinte & demie d'eau, & jusqu'à la réduction du tiers. Passez la liqueur, & puis ajoutez-y trois onces de sucre, deux onces d'eau-rose, une once du suc de grenades aigres, & un gros de santal citrin réduit en poudre; faites bouillir ce mélange un petit quart-d'heure; laissez-le refroidir : donnez de cette gelée au malade par cuillerées.

VERD-DE-GRIS ou VERDET. C'est une rouillure de cuivre qui se fait en le mouillant avec du vin ou vinaigre, c'est-à-dire, suspendant de petites plaques de cuivre sur la vapeur du vinaigre dans un vaisseau fait exprès, après quoi on ramasse le verd-de-gris qui s'est formé sur ces lamines. En Languedoc & en Provence, où on en fait un grand commerce, on fait le verdet en faisant divers lits de ces petites plaques de cuivre, avec des grappes dépouillées de leurs grains : on les laisse ainsi en macération jusqu'à ce qu'elles soient couvertes en partie d'une rouillure verte; on racle cette rouillure, & on fait encore de nouveaux lits du reste du cuivre.

VERGE-D'OR. Plante qui croît dans les bois & lieux humides : sa tige est haute de trois pieds; ses fleurs dispersées en épi, d'une couleur dorée : les feuilles & les fleurs de cette plante sont vulnéraires. On s'en sert contre la dyssenterie & le crachement de sang, la pourriture des gencives, le branlement des dents & les ulceres.

VERGER. On appelle ainsi un terrein qu'on réserve à côté du potager, & destiné pour les arbres de plein vent, & autres

qui ne peuvent pas trouver place dans le potager, comme les hautes tiges, qui nuiroient par leur ombrage aux espaliers & aux légumes. D'ailleurs, ces fruits qui viennent naturellement sur une haute tige en plein air, sont toujours d'un meilleur suc & plus délicats. Ces sortes d'arbres n'étant jamais taillés, la seve s'y partage dans un plus grand nombre de branches. 2°. On met dans le verger les especes de poires, qui, étant en espalier, pourroient être cotonneuses, comme le doyenné, la louise-bonne, les abricotiers, les pommiers, les amandiers, les mûriers, &c.

Les vergers sont d'un grand profit, parce que les arbres y donnent du fruit abondamment & de meilleur goût, surtout lorsqu'on y fait parquer ou paître les bestiaux.

VERJUS. Liqueur exprimée du raisin verd : il est rafraîchissant & astringent, excite l'appétit ; il peut servir aux fievres ardentes.

Les especes qu'on en cultive dans les potagers sont le bourdelais, le chasselas, le corinthe & muscat : on plante, on taille, & on provigne les uns & les autres de la même maniere en Janvier, Février & Mai. A la mi-Juillet, on en lie les branches à quelque treillage ; on ne leur laisse en les taillant que trois ou quatre belles branches, & on ne les tient longues que de quatre yeux.

Compote de verjus. Prenez deux livres de verjus du plus gros ; fendez-le par le côté, ôtez-en les pepins, jettez-le à mesure dans l'eau fraîche, puis faites-le égoutter ; jettez-le dans une poêle d'eau bouillante : quand il sera tout monté sur l'eau, ôtez-le du feu : laissez-le refroidir ; remettez-le sur le feu un moment pour le faire reverdir ; faites-le égoutter, & mettez-le dans une livre de sucre clarifier légérement : faites-lui prendre deux ou trois bouillons ; ôtez-le du feu, & écumez-le. Le sirop ne doit point être trop cuit.

Gelée de verjus. Prenez, par exemple, quatre livres de verjus bien mûr ; mettez-le dans une poêle avec un demi-setier d'eau ; écrasez-le un peu & le mettez sur le feu : faites-le bouillir cinq ou six bouillons : étant amorti, jettez-le sur un tamis pour l'égoutter, en le pressant un peu avec l'écumoire : sur chopine de jus il faut trois quarterons de sucre à la plume forte, dans lequel vous jetterez votre jus ; puis faites-lui prendre un bouillon, écumez-le & l'empotez.

Marmelade de verjus. Prenez quatre livres de verjus qui ne soit pas trop mûr ; égrenez-le ; jettez-le dans une poêle d'eau bouillante pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains sont montés au-dessus de l'eau, couvrez votre verjus d'un plat ; tenez-le sur de la cendre chaude pendant deux heures ; laissez-le refroidir dans la même eau ; mettez-le égoutter ; passez-le au tamis ; faites dessécher votre marmelade sur le feu. Quand elle est bien desséchée, ôtez-la de la poêle, passez-la ; faites cuire autant pesant de sucre à cassé ; incorporez-le avec le fruit ; faites frémir le tout, & l'empotez tout chaud.

VERMICELLI. Espece de pâte qui nous vient d'Italie

& de Provence, & dont on fait de fort bonnes soupes. Cette pâte est faite avec de la fine farine, de l'eau bouillante & des blancs d'œufs : on forme cette pâte en petits filets, qui ressemblent à des vers : si on met des jaunes d'œufs & du safran, le vermicelli est jaune ; car il y en a de blanc & de jaune.

VERMICULAIRE ou petite Joubarbe. Plante qui croît sur les murailles & dans les lieux pierreux : elle jette quantité de petites branches fort minces ; ses feuilles ont beaucoup de suc & ses fleurs sont jaunes. Cette plante est chaude & d'une saveur fort âcre : elle est fort bonne contre le scorbut, à raison de son sel volatil, & le mal hypocondriaque ; son suc guérit les fievres intermittentes.

VERMINE, poux, ou autres insectes qui s'attachent à la peau & causent des démangeaisons. Remede pour s'en délivrer. Mêlez du mercure avec du vieux-oing jusqu'à ce que l'on ne le voie point, alors le vieux oing devient tout bleu : frottez-en les endroits où il y a de la vermine, & le lendemain elle est morte.

VÉROLE (la) est la maladie vénérienne qui se contracte par un commerce charnel avec des personnes débauchées.

Cette maladie est terrible : son nom seul inspire de l'horreur à l'homme vertueux. Ses suites sont d'une conséquence extrême ; car, si on la laisse vieillir, elle est regardée comme un mal incurable, & son poison, quoique lent dans sa marche, fait enfin tomber le corps en pourriture.

Les bornes de cet Ouvrage ne nous permettent pas d'entrer dans le détail qui seroit nécessaire pour donner une idée d'une maladie de cette conséquence, parce qu'elle a une infinité de branches, à vouloir la suivre dans ses progrès, & que les remedes que nous serions en état d'indiquer nous meneroient trop loin. Mais indépendamment de cette raison, le but principal que nous nous sommes proposé dans cet Ouvrage ayant été de traiter de l'administration & de la culture des Biens de Campagne, & accoutumés à écrire sur des matieres qui ne présentent que des objets purs & conformes à l'innocence des champs, nous avons cru devoir passer rapidement cet Article, & n'être point obligés de parler d'une maladie qu'on a honte même de nommer, qui d'ailleurs n'infecte de sa lepre que les Villes & les Cités, où le luxe, l'oisiveté, l'intempérance fournissent de si fortes armes à la volupté, qui, au contraire, semble respecter l'humble toit du Laboureur, parce que ses mœurs simples, sa vie frugale, ses travaux arrosés de ses sueurs, lui dérobent tout accès, & le mettent à l'abri de ses moindres atteintes.

VÉROLE (la petite) vient d'un mauvais levain qui circule dans la masse du sang, & qui ayant acquis un certain dégré de maturité, fermente, se sépare du sang, & produit des pustules sur la peau. Cette maladie est fort contagieuse & dangereuse pour ceux qui la gagnent par l'air contagieux qu'elle communique.

Comme il y a plusieurs maladies qui ressemblent à la petite vérole à quelques égards, le vulgaire les confond mal-à-propos

avec elle : on doit donc pour cela connoître les signes qui caractérisent une véritable petite vérole. Cette maladie est accompagnée d'une fievre inflammatoire, pestilentielle, épidémique, toujours contagieuse ; son cours est régulier, marqué par quatre temps ou périodes très-distincts : le premier, celui de la contagion ; le second, de l'éruption ; le troisieme, de la suppuration ; le quatrieme de la dessication. Le temps de la contagion ou appareil est ordinairement de quatre jours ou trois jours & demi. La durée de ces quatre périodes va à quinze jours : la crise se fait sur la peau en forme de boutons, ou pustules remplies d'un pus jaune bien formé lorsqu'elles sont à leur point de maturité : le temps de l'éruption finit lorsque le pus se montre à la tête des pustules, ce qui arrive ordinairement le huitieme jour de la maladie. Ces pustules dans la vraie petite vérole, lorsqu'elle n'est pas simple & fort discrete, font un progrès lent en grosseur & en élévation : elles ne paroissent d'abord qu'entre la peau & l'épiderme ; elles ne sortent ordinairement qu'après deux jours de fievre aux enfants, & trois ou quatre aux adultes. Il y a toujours une diminution considérable de la fievre & des accidents quand l'éruption est évacuée ; il y a encore une fievre secondaire dans la petite vérole la plus bénigne, au commencement de la suppuration. Enfin, chaque bouton suppure bien ou mal, selon que le caractere des humeurs est bon ou mauvais. D'après ces signes, il est aisé de comprendre que les autres maladies éruptives, comme celle qu'on appelle petite vérole volante, ou variolette, ne sont point la vraie petite vérole, quoique les boutons imitent, par leur couleur & leur figure, les pustules de la véritable ; car ces boutons se dissipent promptement sans produire ni pus ni sérosité : d'ailleurs, la petite vérole volante n'a ni la durée, ni la marche, ni le venin dangereux de la véritable.

La petite vérole maligne est celle où les boutons sont les uns auprès des autres, & même sont entassés ; elle est accompagnée de fievre ardente, quelquefois même de pourpre.

La volante n'a qu'un très-petit nombre de boutons, dispersés, & n'a presque jamais de suites fâcheuses.

Les signes de la petite vérole en général sont la fievre, l'assoupissement, les vomissements, les maux de tête.

L'éruption se fait ordinairement le troisieme ou le quatrieme jour, & les pustules ou boutons se multiplient pendant trois jours. Ils grossissent les trois autres suivants ; ils deviennent blancs & purulents trois jours après : dans le temps de cette suppuration la fievre revient, mais elle cesse peu-à-peu ; ils se dessechent & tombent les trois derniers, c'est-à-dire, vers le douzieme ou quinzieme jour.

La petite vérole est funeste, & devient mortelle lorsque son venin ne peut sortir pour faire une bonne éruption, ou du moins qu'il en reste une bonne partie dans le sang.

Les remedes qu'on doit employer d'abord, sont 1°. un lavement ordinaire ; 2°. si l'assoupissement & la difficulté de respirer sont considérables, on aura recours à la saignée du bras ; &, s'ils

continuent, on donnera un vomitif; 3°. dès que l'éruption commence, on doit donner des potions cordiales ou des sudorifiques, pour chasser le levain au-dehors par les sueurs. *Voyez* SUDORIFIQUES.

Par exemple, le fiel de porc préparé : on en donne cinq grains pour les enfants, dix ou douze pour les adultes, délayés dans un peu de tisanne ; on couvre le malade plus qu'à l'ordinaire, & on ne le change point de linge. On réitere la prise au bout de six heures, jusqu'à ce que les boutons sortent ; &, lorsqu'ils commencent à se flétrir & à tomber, on n'en donne qu'une prise par jour le tout jusqu'à guérison. Pendant les sueurs on donnera un demi-gros de confection d'hyacinthe de quatre en quatre heures ; on se contentera même de ce dernier remede dans les commencements, sans avoir recours aux sudorifiques, sur-tout si les boutons sortent avec facilité, & que la fievre ne soit pas violente. La rougeole doit être traitée de la même maniere.

Mais si la petite vérole est maligne & pourpreuse, ce que l'on connoît par la fievre violente, l'assoupissement, le transport au cerveau, les inquiétudes extraordinaires, on saignera du pied : mais dans le temps de l'éruption, on aura recours aux vomitifs ; &, si le malade est trop foible, aux purgatifs : le tout avec prudence, & jusqu'à une évacuation suffisante, après quoi on peut faire usage du fiel de porc.

Si, malgré cette conduite, les accidents deviennent plus mauvais, comme si la fievre redouble ; si les pustules du visage s'applatissent & sont marqués de noir au milieu ; s'il se fait une éruption de petits boutons comme de grains de millet ; s'il se fait une révolution dans la maladie, causée par le tonnerre ou quelque frayeur ; si le pouls devient petit & inégal ; s'il y a du délire, suivi de mouvements convulsifs, on supprimera les remedes ci-dessus, & on aura recours aux cordiaux les plus spiritueux, tels que l'élixir thériacal, le lilium, &c. *Voyez* CORDIAUX.

Pour préserver les yeux de tous fâcheux accidents, on doit user d'un collyre fait de safran mêlé avec de l'eau de plantain. Pour les violents maux de gorges causés par les pustules, on fait gargariser la bouche avec de l'eau d'orge & du miel : pour le gonflement du nez, on débouche les narines avec de l'huile rosat.

Pour aller au-devant de la difformité du visage que causent les trous de la petite vérole, on doit le bassiner soir & matin avec de l'huile d'amandes douces & de l'eau d'orge, dès que les grains de la petite vérole commencent à blanchir & jusqu'au neuvieme jour ; alors on appliquera sur le visage une purée de lentilles, de l'épaisseur d'un écu, & on l'y laissera jusqu'à ce qu'elle tombe par écailles, après quoi on oindra le visage avec de la pommade de vieux lard jusqu'au seizieme jour, & puis avec de la pommade blanche.

Au reste, tant que la fievre dure, on ne doit nourrir le malade qu'avec des bouillons faits avec du bœuf, du veau & de la volaille. La boisson doit être d'une tisane faite avec de la racine de scorsonere, des lentilles, du chiendent & de la réglisse : après la

fievre cessée, on le nourrira de potage, d'œufs frais & autres aliments légers, avec du vin trempé, jusqu'au vingt-unieme jour, ensuite on le purgera convenablement. *Hevet. Traité des Maladies.*

Au reste, les petites véroles bénignes sont les plus ordinaires; elles guérissent la plupart du temps étant confiées aux seules ressources du régime & de la nature. A l'égard de celles qui sont dangereuses, & dont le cas est plus rare, elles ont besoin de tous les secours de l'Art & de toute l'intelligence d'un Médecin prudent.

Dans les petites véroles difficiles, le danger cesse lorsque le pouls devient développé, inégal, intercadent.

Autres observations sur la petite vérole. Lorsque la petite vérole ou la rougeole ne levent pas bien, ou que l'éruption ne se soutient pas par la foiblesse du cœur, on peut se servir d'une potion cordiale faite de cette sorte.

Prenez des eaux distillées de mélisse simple, & de chardon bénit, de chacun deux onces; de la confection d'hyacinthe, un gros; de l'eau de fleur d'orange, deux gros; de sirop d'œillet & de limon, de chacun une demi-once: mêlez le tout; donnez-en d'heure en heure à la cuiller. Cette potion convient dans toutes les grandes foiblesses, dans les accouchements longs & laborieux.

Autre Remede pour la faire sortir. Prenez de la fiente de chevre, de brebis, ou de mouton nouvellement faite, que vous mêlerez dans un verre de vin d'Espagne, ou de biere pour les Pauvres. Quand cela sera d'une épaisseur raisonnable, on le fera boire au malade, & on le tiendra chaudement dans le lit pour le faire suer.

Ou prenez deux ou trois grains de safran bien séché; faites-en un nouet dans un linge fin: faites infuser cela dans du vin blanc, jusqu'à ce que toute la teinture & vertu en soit extraite, puis pressez-le fort, & donnez la liqueur au malade pour le faire suer.

Pour empêcher les marques de la petite vérole. Remede: il faut, lorsque les pustules sont mûres, approcher du visage un fer chaud plusieurs fois le jour; ce qui les desseche & les empêche de creuser. *Eph. d'All.*

Ou oindre le visage fréquemment pendant deux jours avec de l'esprit-de-vin, dans lequel on aura fait dissoudre de la myrrhe en poudre; ensuite l'oindre avec une plume trempée dans une dissolution de sucre de saturne, faite en eau rose, qu'on renouvellera de temps en temps.

Ou battez un jaune d'œuf cuit mollet avec trois cuillerées d'huile de chenevis, jusqu'à ce que le tout soit en forme de pommade, dont vous oindrez les grains de petite vérole quand ils seront blancs, pour les faire sécher promptement & tomber.

Autre moyen d'empêcher la petite vérole de marquer sur le visage. Lorsque l'éruption est faite, & que les boutons commencent à grossir & à se remplir de matiere purulente, prenez de la craie bien pulvérisée; mêlez-la avec de la crême nouvelle; faites-en une espece de pommade un peu liquide, & frottez-en le visage du malade avec une plume; il faut la renouveller à mesure

que vous vous appercevez qu'elle seche. Comme la fraîcheur de la crême empêchera la démangeaison, le malade ne sera pas tenté de se gratter ; d'un autre côté, la craie qui y est mêlée, desseche insensiblement la matiere dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair, & de creuser : tous ceux qui ont pris cette précaution s'en sont fort bien trouvés.

Inoculation de la petite vérole. On appelle ainsi l'insertion qu'on fait de la matiere vérolique sur un sujet, afin qu'il contracte cette maladie, laquelle alors n'a point les suites dangereuses qu'elle a lorsqu'elle vient naturellement. On prétend que l'insertion de la petite vérole est établie depuis un temps immémorial à la Chine, & observée depuis 200 ans en Circassie & en Géorgie : il est constant qu'elle est en usage à Constantinople depuis 1673, & en Angleterre depuis 1721, d'où elle s'est répandue en Allemagne, en France & en Italie ; elle est sans contredit l'une des plus belles pratiques dont on ait enrichi la Médecine, & une invention très-utile au genre-humain : cependant, comme c'est une invention moderne, elle est en butte à la contradiction de la plus grande partie des hommes.

Il est encore constant que le nombre de ceux qui sont morts par la voie de l'inoculation, n'est presque rien en comparaison du nombre de ceux qui meurent de la petite vérole naturelle. On l'a pratiquée à Paris sur plusieurs sujets, & avec succès : en voici un exemple fait sur un enfant de quatre ans. D'abord un Médecin & un Chirurgien le préparerent pendant une huitaine de jours, pendant lesquels l'enfant fut saigné deux fois : on lui fit observer une diete rafraîchissante, usant principalement de lait, après quoi on fit l'opération le premier Avril. On la pratique suivant la méthode qui paroît avoir réussi le mieux dans les Pays étrangers, c'est-à-dire, on fit dans la partie moyenne & externe de chaque bras une légere incision, qui ne faisoit qu'effleurer la peau, & on y inséra un fil imbibé de l'humeur vérolique, qu'on avoit choisie de la meilleure qualité : un appareil contenoit ces fils ; on ne les retira qu'au bout de quarante-huit heures : ces fils avoient été imbibés de cette humeur le deux Septembre d'auparavant, & sept mois avant qu'on s'en servît. L'enfant eut des symptômes, qui, ordinairement, ne se remarquent point dans les personnes inoculées. Huit heures après l'opération, il lui prit un peu de fievre avec de l'assoupissement, ce qui continua pendant huit jours de suite avec de petits redoublements sur le soir. Cet accident engagea à lui faire observer une diete exacte : le dix-huitieme jour la fievre augmenta avec du vomissement & les autres signes avant-coureurs de la petite vérole qui durerent jusqu'au lendemain que l'éruption commença à se faire. Deux jours avant ce temps, les plaies des bras qui paroissoient fermées s'étoient r'ouvertes & enflammées ; l'éruption se fit parfaitement bien : dès le dix la fievre tomba, & les boutons gros & discrets n'étoient qu'au nombre de quinze sur le visage, & d'environ 160 sur le reste du corps. Le quinze au soir la suppuration commença, mais sans fievre, ce qui est un des avantages de la petite vérole inoculée sur la petite vé-

role naturelle. Le reste de la maladie se passa très-heureusement sans aucun événement particulier : le vingt toutes les croûtes étoient bien formées, &, peu de jours après, l'enfant étoit parfaitement guéri, sans aucune mauvaise suite, & sans presque de rougeur au visage. *Extrait de la Lettre de M. Geoffroi, Médecin de Paris, à un Médecin de Province. Journ. écon. Juin* 1755.

VÉRON. Petit poisson qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges ; sa peau est tachée de noir, sa queue se termine en aile large & dorée ; sa chair est estimée.

VÉRONIQUE mâle, rampante. Plante qui croît dans les lieux sablonneux & pierreux : elle pousse plusieurs tiges rondes & nouées, qui serpentent à terre ; ses feuilles sont velues, dentelées, d'un goût amer ; ses fleurs sont bleues & divisées en épis. Cette plante est astringente & fort vulnéraire : on s'en sert en maniere de thé dans l'obstruction des poumons, du foie & de la rate, toux, crachement de sang, vertiges & assoupissements ; on s'en sert extérieurement pour la gale, la teigne, & toutes sortes d'ulceres.

VÉRONIQUE femelle. Petite plante qui croît entre les bleds : ses feuilles sont presque rondes & velues, & d'un goût fort amer. Cette plante est vulnéraire & purifie le sang ; elle est fort bonne pour les ulceres, la gale, &c.

VERRAT. On appelle ainsi le cochon qui est le mâle de la truie, & destiné à la multiplication du troupeau. Un bon verrat doit être court & ramassé, avoir la tête grosse, le grouin court, le ventre ovale, les jambes courtes & grosses, la soie épaisse & noire, du moins pour un Pays froid. Il peut servir à la multiplication depuis un an jusqu'à cinq, & un seul suffit pour dix truies. On doit tenir toujours les verrats séparés des truies, excepté le temps du souer ou de l'accouplement, de peur qu'il ne morde ou ne fasse avorter les femelles.

VERRE. Le verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire par le moyen du feu ; car tous les métaux, à force de feu, se tournent enfin en verre. Ce qui le rend transparent, c'est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres. Celui qu'on fait en Lorraine, sert pour les carrosses, & celui qu'on fait en France pour les vitres.

Le verre ordinaire se fait avec le sel des cendres de fougere & des cailloux blancs, ou de sable blanc, bien lavées : on prétend que le plus beau se fait avec des crystaux de roche, ou avec la soude du Levant : le tout dans des pots bien cuits & exposés à un feu très-violent. C'est dans les forêts de Normandie qu'on en fabrique le plus, & où il y a le plus de Verreries. En France on façonne le verre par grandes pieces rondes, qui ont un gros nœud au milieu. On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin.

On peut recoller des verres ou crystaux cassés avec l'eau gluante qui coule des limaçons, qu'on a pris & embrochés dans un petit bâton, & qu'on a exposés au soleil ; il faut y ajouter du lait, de

l'herbe tithymale, joindre le verre avec ce mélange ; & le faire sécher au soleil.

VERRE pour vitres. Celui de France est fort beau quand il est choisi bien droit ; il vaut six, sept & huit sols le pied de douze pouces sur douze pouces.

VERRUE ou Poireau. Petite tumeur raboteuse qui s'éleve sur la peau.

Remedes. Egratignez les verrues avec l'ongle, & frottez-les souvent avec le pourpier froissé entre les doigts ; ou avec la saumure du fond des pots à beure ; ou avec le jus de bourrache, ou le lait du fumier ; ou avec le jus gluant d'un limaçon piqué ; ou avec la dissolution du sel ammoniac en eau commune, tenant, si on veut, un linge dessus trempé dans cette eau.

VERS. (les) Petits animaux qui se forment dans les diverses parties du corps humain.

1°. Dans la tête, ou ils font sentir de violentes douleurs. Remede. Usez du vin de Malvoisie, dans lequel vous aurez fait bouillir des raiforts.

2°. Dans le nez ; on les chasse par le suc des feuilles de bétoine.

3°. Dans les oreilles ; instillez-y du jus d'oignon, ou un peu de suc de calament, ou du jus d'absinthe.

4°. Dans les dents ; mâchez la racine de plantain ; ou prenez une dragme d'aloës, douze grains de camphre ; mêlez-les : trempez du coton dedans, & mettez-le sur la dent : on doit se tenir les dents propres, & se les laver après le repas.

5°. Dans les poumons, ou la poitrine : ceux-ci causent des toux violentes : le cracher les fait sortir ; & pour l'exciter, prenez du suc de marrube blanc avec un peu de miel, & sucez-le.

6°. Dans le foie ; ils causent des pesanteurs de foie & une grande mélancolie. Prenez douze grains de poudre de cloportes dans un bouillon pendant plusieurs jours de suite, & le matin.

7°. Dans le cœur ; ils causent des palpitations, des syncopes, & ce que le vulgaire appelle la passion lunatique : pour les tuer, buvez du suc d'ail, de raifort & de cresson.

8°. Dans le péricarde ou membrane qui enveloppe le cœur. Prenez dans des bouillons du jus de scabieuse en décoction ou en syncope. Faites un cataplasme avec les feuilles d'artichauts & d'absinthe cuites dans du vinaigre ; appliquez-le sur la région du cœur.

9°. Dans le sang. Remede. Le jus de cerfeuil, un demi-verre, trois fois par jour.

10°. Dans les reins. Prenez un demi-gros de sel végétal tous les matins dans un bouillon.

11°. Dans les ulceres qu'ils rongent, dans les grains de la petite vérole, dans les bubons. Frottez-les du suc de calament, ou d'eupatoire, ou de la poudre de plantain.

12°. Sous la peau entre cuir & chair : il y en a de plusieurs sortes : les plus mauvais viennent aux bras, aux jambes, & sur-tout au dos des petits enfants. Remede. Baignez l'enfant dans l'eau tiede ; frottez-lui ensuite le dos auprès du feu avec du miel, & passez dessus un linge un peu rude qui les fait tomber.

Ces mêmes vers causent des pustules, & ce qu'on appelle gale, gratelle : lavez la partie affectée de lait de vache bouilli : ou parfumez-la de fumée de soufre jetté sur les charbons, avec de l'eau de la forge des Maréchaux, ou du jus de citron.

13°. Dans le nombril des enfants. On les appelle umbilicaux ; ils leur causent une maigreur & une langueur universelle. 1°. Un petit poisson appellé goujon, & qu'on attache le soir sur le nombril de l'enfant, fait connoître que ce ver y séjourne lorsque ce poisson se trouve rongé. 2°. Remettez-en un autre pour attirer le ver, & prenez la moitié d'une coquille de noix : mettez-y de la poudre de cryſtal de Venise & de sabine mêlée avec un peu de miel : appliquez la coquille sur le nombril, & le ver attiré par le miel, mange de cette mixtion, qui le fait mourir ; après quoi on fait avaler à l'enfant quelque médicament qui entraîne le ver par les selles.

14°. Dans les intestins, & 1°. les longs & ronds : ceux-ci causent des nausées, des vomissements, des tranchées, des dégoûts ; & quelquefois, au contraire, une faim dévorante, des frissons, des épilepsies, des étourdissements, des chancellements étant debout, des convulsions. Remede. Donnez, le matin à jeun, quelques cuillerées d'huile, particuliérement de celle de noix ; ou une dragme de poudre d'écorce d'orange, infusée dans du vin pendant la nuit.

Ou une décoction de scordium, mais en même-temps donnez un lavement de lait sucré ; car le scordium chasse les vers en bas, & le lavement par sa douceur les attire & les fait sortir dehors : ou faites avaler à jeun du lait, dans lequel vous aurez fait cuire de l'ail, & ce, tant aux enfants qu'aux adultes.

15°. Près du fondement, dans lequel ils causent des demangeaisons, & occasionnent des syncopes & des envies d'aller à la selle. Comme ils sont difficiles à chasser, on les attaque par le bas. Remede. Mettez au fondement un suppositoire de coton, trempé dans du fiel de bœuf ou dans l'aloës dissout ; ou introduisez un morceau de lard attaché à un fil ; ou prenez un lavement fait d'une décoction de racine de grande gentiane, de persicaire, d'absinte, &c. En général, tous les amers sont excellents contre les vers.

2°. Les VERS plats & larges, & 1°. le ver appellé *Tænia*. Les signes de ce ver sont des lassitudes qui prennent d'abord après le repas, des assoupissements fréquents qui causent des pesanteurs au-dessus du nombril. 2°. Le ver appellé *Solium* ou plat. Les signes de ce ver sont des douleurs de foie passageres, & qui se font sentir à jeun, & suivies d'un grand cours de salive, & d'une privation de parole, qui ne dure que peu de temps, des douleurs d'estomac, une longue douleur du dos, une grande pâleur, une foiblesse de tout le corps, des appétits déréglés pour les mêmes viandes, des douleurs que l'on sent à jeun vers la région du foie.

Remede. Prenez diagrede, crême de tartre, diaphorétique minéral, de chacun demi-scrupule ; rhubarbe récemment pilée, de-

mi-dragme ; racine de fougere femelle en poudre, demi-dragme ; feuilles & fleurs de tanaisie champêtre en poudre, une pincée ; écorce de racine de mûrier, cueillie avant que les mûres soient en maturité, en poudre, une dragme : mâchez le tout, & le prenez dans un bouillon gras, le matin à l'heure du réveil : augmentez la dose selon l'âge & le tempérament.

Comme ce remede tue les vers sans les chasser, il faut se purger le lendemain : on peut même le réitérer trois ou quatre fois, s'il ne réussit pas la premiere, & se purgeant le lendemain.

Autre remede. Prenez trois dragmes & demie d'écorce de racine de mûrier, cueillie avant la maturité de son fruit ; faites-la bouillir dans une chopine d'eau commune pendant demi-heure. Donnez cela à boire, le matin à jeun, en deux prises d'une demi-heure à l'autre ; on réitere ce remede trois ou quatre fois.

On doit donner les remedes contre les vers dans le déclin de la lune, ils réussissent beaucoup mieux. Dans les maladies des vers, on ne doit pas demeurer long-temps sans manger.

Pour se garantir des vers, il faut éviter les laitages (excepté le beurre), les choses sucrées, les viandes vinaigrées, les melons, les champignons, &c.

2°. On ne doit point manger, que les aliments du repas précédent ne soient digérés : on doit éviter la diversité des viandes, & la trop grande application de l'esprit après avoir mangé. *Voyez* ENFANTS.

VERS des chevaux. Il y en a qui leur donnent des tranchées ; d'autres qui les font maigrir. Remede. On peut leur donner du foin mouillé avec de l'eau où l'on aura dissous du sel de nitre ou de salpêtre, ou des feuilles de pêcher & de saules toutes vertes, hachées & mêlées parmi l'avoine : ou bien deux pilules faites avec six dragmes de sublimé, ou mercure doux bien préparé, & une once de thériaque, ou une livre de limaille d'acier, dont on donnera une once chaque jour dans du son mouillé.

VERS de terre. Insectes qui s'engendrent & se nourrissent de terre ; les meilleurs sont ceux qui ont des lignes rouges autour du cou. On s'en sert contre l'apoplexie, les convulsions & les autres affections du cerveau ; on les donne intérieurement en les écrasant & les coulant par un linge avec du vin : on les applique extérieurement, où on les laisse mourir, & ils appaisent les vives douleurs ; on doit les prendre le soir, après la pluie. Leur décoction est bonne dans la dyssenterie, les affections de la goutte scorbutique, & leur poudre dans la jaunisse, & dans tous les remedes pour les plaies.

VERS A SOIE. Espece de chenille qui produit la soie. Un ver à soie est composé de plusieurs anneaux à ressort : il a des pieds, & comme des crochets pour s'arrêter ; deux rangs de dents, qui lui servent pour tailler la feuille de haut en bas : autour du ventre un petit sac fort long, qui contient une espece de gomme de couleur de souci, avec laquelle il forme son fil d'une maniere surprenante : sous la bouche, une sorte de filiere, de laquelle il fait sortir par deux ouvertures quelques gouttes de cette gom-

me, qui est la matiere dont il fait son fil. Cette gomme prend la forme des ouvertures, & s'alonge en un double fil, qui a assez de consistance pour envelopper le ver.

Pour élever des vers à soie, il faut, 1°. avoir de la bonne graine : la meilleure est d'une couleur obscure, mais vive ; elle doit être lourde, & jetter un peu de liqueur quand elle se casse, & venir d'un Pays moins chaud que celui où on veut la faire multiplier. Celle qu'on a de ses propres races de vers vaut toujours mieux : la bonne graine va au fond lorsqu'on la met tremper dans du vin ; la mauvaise surnage ; elle est ordinairement blanche & légere.

2°. On ne doit penser à faire éclorre la graine des vers à soie, que lorsque les feuilles de mûrier commencent à paroître ; & on ne doit se munir de graine pour faire éclorre qu'à proportion qu'on a de mûriers. Une once de bonne graine donne assez de vers pour consommer les feuilles de quatre grands mûriers blancs. Les mûriers blancs sont ceux qui produisent les mûres blanches ; ils sont les meilleurs pour les vers à soie : si on étoit obligé de se servir de feuilles de mûriers noirs, il ne faudroit que celles d'un seul arbre, & environ la moitié d'un autre, parce qu'ils ont les feuilles plus dures & plus fortes. Sur quoi il faut observer, 1°. que les vers à soie, nourris de feuilles de mûriers blancs, qui viennent dans les terreins gras, dont les sucs sont abondants, donnent une soie plus grossiere & moins forte ; que ceux qui sont nourris de jeunes arbres de dix à douze ans, donnent une qualité de soie moins fine & moins bonne que ceux nourris d'arbres de dix-huit & de vingt-quatre ans : ainsi les arbres les plus vieux doivent toujours être préférés aux autres ; 2°. que la nourriture variée, prise dans différents terreins & à différents arbres, contribue à rendre la soie inégale ; que les feuilles mouillées, celles qu'on leur donne après avoir été fanées, les tendres & les dures mêlées ensembles ; qu'en un mot, tous ces défauts d'attention sont cause du peu de succès qu'ont les vers à soie, & du peu de revenu que l'on en tire ; 3°. qu'un air pur & tempéré, une exposition au Midi convient à ces insectes, qui sont extrêmement délicats, & exigent beaucoup de propreté : la moindre odeur impure ou trop forte est une peste pour eux.

3°. On doit être pourvu de mûriers un peu plus qu'il n'en faut précisément pour la quantité de vers à soie qu'on veut avoir. Ils doivent être plantés éloignés chacun de quatre toises, pour qu'ils ne se nuisent pas. On doit greffer de l'espece qui a la feuille la plus large & la plus lisse : on n'en doit cueillir les feuilles que quand le soleil a bien séché la rosée & la pluie : il faut les cueillir avec les mains bien nettes, & feuille à feuille, & non en coulant la main le long d'une branche pour prendre toutes les feuilles ; ou bien, on peut les couper par les queues avec de grands ciseaux, & les laisser tomber sur des draps étendus au-dessous, puis on les met dans des sacs ou de grandes corbeilles. La feuille des mûriers qui sont dans des lieux aquatiques ne vaut rien.

Maniere de faire éclorre les Vers à soie.

C'est au printemps qu'on doit faire cette opération, & on y emploie la chaleur artificielle. D'abord on doit faire tremper la graine un quart-d'heure dans de bon vin : on ne se sert que de celle qui coule à fond, puis on la fait sécher au soleil ; ensuite on met cette graine dans une boîte neuve de bois léger, sans odeur, garnie en dedans de coton ou de filasse bien seche ; la répandre dessus, mais non à tas ; mettre un lit de coton sur cette graine éparse, & sur le tout un papier blanc criblé de petits trous ; fermer la boîte, la mettre entre deux oreillers de plume échauffés au soleil ; les envelopper d'une couverture, & entretenir, autant qu'on peut, le même dégré de chaleur : trois ou quatre jours après, la graine noircit, & le ver est prêt à sortir du coucon : alors on met sur le papier percé des feuilles de mûrier fraîches, & sur-tout bien seches : celles des vieux mûriers sont plus saines que celles des jeunes.

Au bout de quelque-temps on voit que les vers ont été chercher leur nourriture aux feuilles qu'ils ont piquetées. Le ver à soie en cet état est d'abord d'un gris obscur, il a la tête très-noire, est long comme une chenille : on doit alors ôter les feuilles avec les vers qui y sont attachés ; se servir pour cela d'une aiguille sans pointe, les ranger par petits tas dans d'autres boîtes, & mettre des feuilles de mûrier entre ces divers tas. Il ne faut mettre dans une même boîte que les vers qui sont nés le même jour, & on ne doit point les mêler avec d'autres ; ainsi on multiplie les boîtes à proportion de ce qu'on a de vers : ceux qui n'en ont pas assez, doivent les mettre ou dans des cribles, ou sur de petites planches à rebord, & les couvrir d'un linge, de même que les boîtes : il faut les laisser quatre ou cinq jours dans ces secondes boîtes ou cribles, & leur bonner abondamment des feuilles de mûrier ; mais il faut observer que dans le premier âge jusqu'à la premiere mue, il faut leur donner des bourgeons : ensuite & pendant les quatre mues, de la plus tendre feuille ; &, après les mues jusqu'à la soie, des feuilles fortes & bien nourries.

A l'égard de la quantité, on doit leur en donner le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue, trois fois le jour depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere, & cinq ou six fois depuis la derniere jusqu'à la fin de leur vie, qui n'est guere plus que de six semaines : c'est le moyen qu'ils fassent rondement toutes leurs métamorphoses.

Il faut avoir attention de ne leur point donner des feuilles mouillées ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de leur en donner de nouvelles après de vieilles, ou de celles de mûrier blanç & de mûrier noir.

Au reste, lorsqu'ils sont dans les secondes boîtes, on doit diminuer de jour en jour la chaleur dans laquelle on les a entretenus.

Au bout de ce terme de quatre ou cinq jours, on doit les mettre dans le lieu qu'on leur a destiné pour faire leurs productions.

Ce doit être une chambre exposée en bon air, & garantie des vents par des chassis bien clos, éloignée de toute mauvaise odeur, comme d'ail, d'oignon, de fumée de tabac, & des grands bruits, comme de celui des cloches, des chauderonniers, des tambours, &c. On a soin d'en bien fermer tous les trous par où quelque rat ou insecte pourroit se glisser au milieu de la chambre : on forme un quarré avec quatre pieces de bois en forme de colonne ; on y étend cinq ou six rangs de tablettes, soit de planches ou de claies, espacées d'un pied & demi avec un rebord à chacune.

Les personnes qui se piquent d'une plus grande recherche, veulent que la chambre ou cabinet soit également bien percée, éclairée, vitrée ; que les volets ou contrevents closent assez pour que les éclairs n'y pénetrent pas, à quoi ils pourvoient avec du papier collé aux jointures : ils veulent encore que les planches, dont on fait les étages entiers qui regnent en travers des poteaux, lesquels forment comme les colonnes de ce petit édifice, soient attachées aux linteaux avec des morceaux de cuir en façon de charnieres, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, afin qu'on puisse les lever & les baisser comme un couvercle de coffre. Selon ces mêmes Connoisseurs, une planche de quatre pieds de longueur, sur un pied de largeur, peut contenir environ trois cents vers à soie : un cabinet, par exemple, de douze pieds de long sur autant de large & dix de haut, en peut contenir dix-huit mille, si on y peut faire dix étages & trois rangées de tablettes. Dix-huit cents vers peuvent donner autant de coucons ; mais comme il en périt toujours, à les estimer à quinze cents qui viennent à bien, cent cinquante coucons doivent produire une once de soie crue quand ils sont bons ; ainsi les quinze cents donneront environ six livres de soie trait.

Après une telle épreuve, on peut travailler en grand, proportionnellement aux mûriers qu'on a, & faire construire un bâtiment tout exprès, bien exposé sur un côteau, à l'abri des mauvais vents, & non dans les vallons.

Les Paysans du Languedoc, dans l'impossibilité où ils sont de mieux loger les vers à soie, les placent au milieu de leur chambre, sur des treteaux, ou entre quatre perches plantées en terre & attachées aux solives, le long desquelles ils les disposent par étages, & ils en tirent le meilleur parti qu'ils peuvent.

Le logement des vers à soie étant tout disposé, on doit mettre sur toutes ces tablettes les vers avec les feuilles auxquelles ils sont attachés ; les y ranger un peu au large, &, petit-à-petit, ouvrir un peu les fenêtres lorsqu'il fait soleil, pour les accoutumer à l'air : on met ensemble ceux qui sont nés le même jour, & les autres sur d'autres tablettes.

Plus ils grossissent, plus on doit étendre l'espace où on les a mis ; tenir nette leur chambre, y répandre du vinaigre & quelques herbes aromatiques, comme thym, serpolet, lavande, romarin.

Pendant tout le temps qu'ils gardent la forme de vers, ils changent quatre fois de peau de huit en huit jours, & ils mettent

trois ou quatre jours à chaque mue, pendant laquelle ils dorment; ainsi ils mangent & dorment alternativement, & à chaque réveil ils changent de peau, qui, de grisâtre qu'elle étoit, devient de plus en plus blanchâtre.

Dès qu'ils sont éclos, ils mangent pendant huit jours, puis dorment pendant trois ou quatre.

Lorsqu'ils sont dans cet état, on ne doit point les toucher; &, comme ils ne mangent point pendant ces trois ou quatre jours, il faut leur donner abondamment des feuilles de mûrier, dès qu'ils sortent de mue. Après la seconde mue, il faut nettoyer leurs tablettes, au moins de quatre en quatre jours, & les changer de litiere; ainsi on doit laisser à chaque tablette des places vuides pour les y transporter.

C'est une marque qu'ils déclinent lorsqu'ils ne grossissent pas; on doit alors frotter leurs planches d'herbes fortes: on connoît qu'ils sont malades lorsqu'on les voit jaunes, enflés, luisants: à l'égard de ceux qui sont luisants & verdâtres, comme ils n'en peuvent réchapper, on doit les jetter aux poules. En général, quand ils sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur; mais les séparer des autres, & jetter du vinaigre sur une pelle rougie au feu, cinq ou six fois en vingt-quatre heures: le grand chaud & l'air étouffé leur est plus contraire que le froid.

Sept ou huit jours après les quatre mues, les vers sont prêts de monter & de filer pour donner la soie. Cependant il y a des gens qui soutiennent qu'il s'écoule toujours au moins quinze jours après la derniere mue, avant qu'ils filent; mais il peut se faire que cette différence vienne de la différence des climats. On les appelle, en cet état, vers en fraise; on les connoît; parce qu'alors leur tête devient flétrie, la queue épatée, le corps s'enfle autour de la gorge, & est d'une consistance fort molle: leur museau est plus pointu, leurs cercles, de verdâtres qu'ils étoient, deviennent jaunes dorés, marque de la soie qu'ils veulent jetter: on les voit courir parmi eux; ils ne se soucient plus de manger: ces marques font connoître qu'ils veulent monter & filer la soie. Dans ce nouvel état, qui dure quatre ou cinq jours, il faut les tenir au large & proprement, leur faire bonne litiere, leur donner des feuilles fortes en abondance, & cinq ou six fois le jour, mais alors ils convertissent toute leur nourriture en soie: si quelqu'un de ces soins a manqué au ver à soie, on le verra descendre de la bruyere sur laquelle il étoit monté, non pour manger, puisqu'alors il ne mange plus, mais pour languir & traîner jusqu'à ce qu'il meure: la substance destinée à faire de la soie se tourne en eau, & on doit le jetter aux poules.

En même-temps on doit pratiquer dans l'entre-deux de chaque tablette, des cabanes en formes d'allées couvertes, faites de petits rameaux ou petites verges de bouleau ou de bruyeres, bien secs, sans odeur, sans aucun piquant, afin que les vers puissent monter jusqu'au haut & se loger dans les petites voûtes qu'ils trouvent, & qui doivent être faites avec des pelures d'osier: chaque cabane

doit être large d'un pied & demi, & longue de trois pieds, qui est la profondeur ordinaire des tablettes.

Ces cabanes étant préparées, on doit étendre les vers à soie sur des feuilles de papier bien nettes, que l'on a couchées sur le plancher de ces cabannes; ne leur donner à manger que peu, c'est-à-dire, de deux en deux heures, des feuilles fortes & vertes, & ne les plus nettoyer. A l'égard des vers qui ont le corps ramassé & les pieds raccourcis, & qui se laissent tomber en montant, il faut les mettre dans des cornets de papier, ou sur quelques planches avec quelques touffes de chiendent.

Lorsque les vers cherchent les pieds des rameaux, & que leur corps est transparent, c'est une marque qu'ils s'enrameront bientôt : on cesse de leur donner de la nourriture dès qu'ils montent aux rameaux; d'abord ils se promenent de côté & d'autre, puis ils se fixent dans un lieu un peu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leur coque. Le premier jour le ver pose la base de son coucon : pour ce travail admirable, il se sert de ses pattes de devant pour tordre & coller deux fils; ces fils sont la matiere d'une gomme qu'il a autour du ventre, & qui, sortant par deux ouvertures qu'il a sous la bouche, s'alonge en un double fil, comme on l'a dit ci-dessus.

D'abord il ne serre point ses fils l'un sur l'autre; il répand seulement au loin une espece de coucon ou soie grossiere dont on fait le fleuret qu'on file, & il attache les bouts de cette soie sur tous les rameaux çà & là.

Le second jour il forme son coucon sur cette base, &, pour cet effet, il file réguliérement; ce qu'il fait en tirant la tête en bas, puis la portant en haut, puis croisant vers les côtés & en tous sens : enfin, peu-à-peu, il se trouve environné de soie.

Le troisieme jour il épaissit toujours sa coque par un seul bout; il pose ce bout avec beaucoup de vitesse, & il le fait extrêmement fin & long; il est environ huit jours à bâtir son coucon, lequel, étant fini, forme un ovale de la grosseur d'un petit œuf de poule, moussu d'un côté & de diverses couleurs.

Laissons pour un moment le ver a soie enfermé dans son coucon; &, avant qu'il éprouve une autre métamorphose, disons ce que doivent faire les personnes qui président à leurs travaux.

Au bout de trois ou quatre jours que le ver à soie a commencé son coucon, on doit mettre dans une autre cabane ceux qui n'ont point monté dans les rameaux ensemble avec leurs feuilles & le papier; faire la même chose quatre ou cinq jours après à l'égard de ceux qui n'auront point monté sur cette derniere cabane, y joindre en même-temps tous les autres vers tardifs, & ceux aussi qui seront tombés des rameaux & n'auront pu y remonter, car ils feroient des coucons doubles. (Ce sont ceux qui sont faits par deux ou trois vers); qui ne vaudroient rien, & d'ailleurs, par leur retardement à monter, ils empêcheroient qu'on ne pût lever les coucons des plus diligents; c'est un soin qu'on doit prendre en visitant les cabanes, comme aussi de jetter les malades.

Lorsque ces vers, qu'on a ainsi changés de lieu, commencent

à se raccourcir & à rougir, on ne leur donne plus à manger, & on let met sur un petit tas de petites verges du même bois que les cabanes; la soie qu'ils font n'est pas si fine que celle de ceux qui sont montés.

Huit ou dix jours après que les vers à soie auront bien formé leur coucon, & non plutôt, de peur d'interrompre ceux qui auroient encore à filer, on doit les détacher doucement des cabanes, & mettre tous ces coucons dans des corbeilles pour en tirer la soie.

Or, il faut la tirer, quatre ou cinq jours après qu'ils ont été cueillis, & non plus tard, afin de prévenir la sortie des papillons, parce qu'ils corromproient la soie de leurs coucons; &, si on avoit lieu de craindre cet inconvénient, on doit les faire étouffer, en exposant les coucons sur un drap, à la plus grande ardeur du soleil, pendant quatre ou cinq jours.

On en doit réserver quelques-uns des meilleurs pour en avoir de la graine: ce sont ceux qui sont les premiers faits, qui sont les plus durs, & qui ont les couleurs les plus vives; il faut prendre autant de mâles que de femelles. Les coucons mâles sont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles sont unis & mousseux: on doit s'assurer que le ver est vivant, & il l'est lorsqu'on l'entend rouler en secouant le coucon. Pour faire une once de graine, il faut cent paires de coucons, moitié mâles, moitié femelles: on les attache par trois ou quatre paquets contre une tapisserie.

Revenons à l'état du ver à soie dans son coucon. Il y éprouve deux métamorphoses. 1°. Six ou sept jours après qu'il a formé son coucon, il quitte sa peau & se change en fêve, semblable à un noyau de pruneau; en cet état, on l'appelle nymphe: quatre jours après, c'est-à-dire, environ dix jours après qu'il est monté au haut de la cabane, il se transforme en papillon, il avance sa tête & ses pattes vers la pointe du coucon, il le perce, & il en sort tout blanc, ne laissant dans sa coque que les deux peaux de ver & de feve. On ne doit laisser venir à cet état qu'un petit nombre qu'on a choisi pour avoir de la graine, car on perd la soie de ceux-ci.

Ce papillon à quatre ailes, six jambes, deux cornes, une tête informe, deux yeux noirs, mais ternes, fort près l'un de l'autre le ventre fort gros, la peau velue. Les femelles sont plus blanches que les mâles, elles ont le ventre deux fois plus gros, & jettent une eau rousseâtre en passant par le trou de la coque. Les mâles paroissent plus vifs & battent des ailes dès qu'ils sont éclos. Ces insectes, dans cette nouvelle forme, ne mangent point.

On doit, aussi-tôt qu'ils sont sortis de la coque, les prendre doucement par les ailes, & mettre chaque mâle auprès d'une femelle, sur quelque étoffe rase & noire, & comme serge, camelot, drap; la plupart restent appariés l'espace de dix heures avant de déposer la graine ou œufs. Si, au bout de ce temps, ils ne se séparent pas d'eux-mêmes, il faut les déparier avec adresse, & jetter aussi-tôt le mâle: alors la femelle rend d'abord une eau blanche, & puis jette ses œufs.

Chaque femelle donne environ trois cents œufs : ces œufs sont couverts d'une humeur visqueuse, qui les fait tenir fortement sur le lieu où ils sont déposés ; ainsi on ne doit les en détacher que quand ils sont bien secs. Cette graine est d'abord blanche ou jaune, puis rouge, enfin grise. Lorsqu'elle a acquis cette derniere couleur, on la jette dans du vin qu'on a fait tiédir ; on la remue, tout ce qu'il y a de bon va au fond ; on doit ensuite la retirer, la faire sécher à l'ombre entre deux linges, & la mettre dans des boîtes garnies de coton bien fermées, que l'on serre dans quelque armoire parmi des hardes en un lieu ni trop froid, ni trop chaud.

Maniere de tirer la soie des Coucons.

1°. A l'égard de la soie qu'on appelle cuite, on doit la tirer aussi-tôt que les coucons sont déramés des cabanes ; car, à l'égard de ceux qu'on a étouffés, on peut différer tant qu'on veut. On se sert pour cela d'un dévidoir à tirer les soies, & d'un chauderon posé sur un fourneau. On doit d'abord ôter le duvet qui est dessus les coques, & jetter les coucons avec leur soie dans l'eau chaude. L'eau de riviere est meilleure que celle de puits : plus les coucons sont forts, plus l'eau doit être chaude ; on doit changer l'eau du chauderon deux ou trois fois le jour, la soie en est plus belle. Ce décreusement emporte les couleurs des coucons, & fait que toutes les soies sont blanches.

On agite les coucons avec quelques brins de balai, pour en tirer les têtes, ou les commencements des fils : on fait passer ces fils par des petits anneaux, afin que le coucon ne monte point plus haut quand on a attaché le fil au dévidoir & qu'on le met en jeu. On assemble ainsi les fils par paquets jusqu'à un certain nombre, comme de six ou de huit, selon qu'on veut rendre la soie plus ou moins forte. Il faut laisser les coucons dans l'eau jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus de fils : on peut dévider à part le dernier fil, parce que sa couleur change sur la fin. On laisse les coques dans l'eau jusqu'à ce que la glu en soit enlevée : on les carde comme la bourre, & on en fait une filasse de soie, que l'on file au rouet pour des étoffes de moindre prix.

On ne doit dévider que les coucons les plus parfaits. A l'égard de ceux qui sont doubles & grossiers, on les tire en flotte & en écheveaux ; à l'égard des coucons doubles ou percés par les papillons, on ne les dévide pas à cette machine ; on en fait ce qu'on appelle le fleuret. Les fleurets fins se font de toutes les bourres des coucons qui n'ont pas été mis à l'eau ; on carde cette bourre telle qu'elle sort de dessus les coucons, & on la fille comme on l'a dit ci-dessus : on en fait des fils de soie pour coudre. Les fleurets plus grossiers, & qui n'ont point de lustre, se font de toutes les coques qu'on ouvre & dont on ôte les feves : on les fait tremper plusieurs jours dans l'eau, que l'on a soin de changer : lorsqu'ils sont amortis, on les fait bouillir une demi-heure dans une lessive de cendres bien coulée, puis on les lave, on les fait sécher, & on les carde pour les filer.

Ce qu'on appelle la soie crue, est celle qu'on tire sans feu; c'est-à-dire, qu'on dévide sans faire bouillir les coucons : il faut en séparer la premiere enveloppe extérieure & la pellicule qui est près de la feve; on ne doit jamais la mêler avec la soie cuite. Cette soie crue est fort pure : on en fait des gazes & autres étoffes.

Regles pour déterminer la quantité de graine qu'on doit faire éclorre, relativement au nombre des mûriers qu'on a.

Une once de graine produit au moins quarante mille vers à soie. Pour nourrir ces quarante mille vers, il faut neuf cents livres pesant de feuilles ou un millier tout au plus. Cela posé, choisissez dans votre plantation l'arbre le plus gros & le plus garni; faites-en peser la feuille; faites aussi peser le plus petit & le moins vigoureux de vos mûriers; mettez les deux poids de feuilles ensemble, la moitié de la totalité du poids sera le produit de chacun de vos arbres du fort au foible; ainsi, si le plus fort mûrier a vingt-cinq livres de feuilles, & le plus petit quinze, ce qui fait quarante livres, la moitié qui est vingt, sera le produit de chacun de vos arbres. Donc, si vous avez cent arbres, vous pouvez compter sur deux mille livres pesant de feuilles, avec lesquelles vous ferez éclore deux onces de graine.

Regle pour déterminer la grandeur du lieu qu'il faut pour loger les Vers provenus de deux onces de graine.

Une surface d'un pied quarré peut contenir à l'aise cent dix vers dans leur maturité, par conséquent une tablette de vingt pieds de long sur trois de large contiendra six mille six cents vers, puisqu'elle forme une surface de soixante pieds; & un attelier composé de six pareilles tablettes, les unes au-dessus des autres, pourra loger les quarante mille vers qu'une once de graine aura produits. Il faudra donc autant d'atteliers semblables qu'on fera éclorre d'onces de graine, en observant de laisser entre deux atteliers un espace de trois pieds pour passer autour : outre les atteliers, il faut en avoir d'autres tout prêts pour faire les cabanes, où l'on met les vers quand ils veulent faire leur soie.

A l'égard du produit des vers, deux mille cinq cents vers produisent une livre de soie : ainsi une once de graine produira environ douze livres de soie, en supposant même qu'il y ait un quart de déchet sur une once de graine, & réduisant par-là le nombre des vers à trente mille.

D'autres, en calculant d'une autre maniere, prétendent que dix livres de coucons peuvent rendre une livre de soie; mais de quelque maniere qu'on fasse l'estimation du produit, qui est toujours fort incertain, on ne peut se flatter de recuillir cette quantité de soie, que lorsqu'on n'a oublié aucune des attentions que ces insectes demandent, & que la saison a été favorable dans le temps que le ver monte sur la bruyere.

VERTIGE. (le) Mal qui vient de la tête, & dans lequel

nous croyons voir tourner les objets qui nous environnent. Ceux qui y sont sujets ne doivent point regarder en bas dans une profondeur excessive, ni un mouvement circulaire : on ne doit pas négliger cette maladie, car on courroit risque de tomber dans l'apoplexie ou dans l'épilepsie.

Remede. Pour la prévenir, on doit s'abstenir de manger du céleri, des légumes, de l'ail, &c. des exercices immodérés, d'une trop longue diete, de l'ivrognerie. Usez pendant la journée de la racine de scorsonere en extrait, ou bouillie ; ou, après l'avoir broyée, mettez-la infuser à froid pendant douze heures dans du vin blanc ; passez-la, & buvez un verre de ce vin le matin à jeun & un autre le soir : ou faites une décoction de sauge dans du vin.

Ou réduisez en poudre de la coriandre préparée, de la muscade, du guy de chêne, de chacun deux onces : jettez-y du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du romarin, de chacun une once : prenez deux gros de cette poudre soir & matin.

Ou faites infuser pendant la nuit, dans du vin blanc, une dragme de fiente de paon ou d'oie, recueille depuis Mai jusqu'en Septembre : passez le tout, & buvez à jeun cette colature, depuis la nouvelle lune jusqu'à la pleine lune. *Voyez* ESTOMAC.

VERTIGE, maladie des chevaux. Cette maladie les fait chanceler, & donner de la tête contre les murs ou contre les mangeoires ; les causes sont ou le grand travail, ou le trop de manger, ou les digestions troublées. Remede. Faites saigner le cheval des flancs & du plat des cuisses ; donnez-lui un lavement avec deux pintes de vin émétique tiede. Deux heures après l'avoir rendu, donnez-en un autre avec cinq chopines de biere, & deux onces de scorie en poudre : faites prendre en tout cinq ou six bouillons ; ajoutez-y un quarteron d'onguent rosat : réitérez ce remede. Donnez-lui pour aliments du son ou pain ; frottez-lui les jambes avec des bouchons mouillés d'eau tiede & promenez-le.

Si le vertige continue, donnez-lui une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans une pinte des quatre eaux cordiales ; ensuite un lavement avec des herbes émollientes, comme scorsonere, buglose, chardon bénit, deux onces de thériaque, & deux onces de polycreste.

VERVEINE. Plante qui croît contre les haies & les murailles : ses tiges sont hautes d'un pied, ses feuilles découpées, ses fleurs bleues & croissant en épis ; elle est chaude, céphalique & vulnéraire. On s'en sert dans les affections de la tête de cause froide, les maladies de la poitrine, les obstructions de la rate, la jaunisse : la décoction de toute plante pousse le calcul, guérit les plaies ; ses fleurs mêlées avec la farine de seigle & de blancs d'œufs appliquées en cataplasme, guérissent les pleurésies.

VERVEUX. Filet composé de deux ailes & de plusieurs cerceaux. On arrête au fond de l'eau plusieurs piquets : ils servent à soutenir les deux ailes ; ils doivent embrasser, autant qu'il se peut, la largeur de la riviere, & afin que le poisson se déter-

mine à aller vers les cerceaux où les ailes se réunissent. Les cerceaux environnés d'un rézeau vont toujours en diminuant de grandeur l'un derriere l'autre : le filet qui est attaché par dedans sur le plus grand cerceau, s'alonge en diminuant au travers des autres, & est attaché à la queue du verveux par quatre cordelettes qui se séparent d'elles-mêmes quand le poisson veut élargir le passage, mais il ne peut en sortir, parce qu'elles se sont rapprochées derriere lui.

VESCE. Plante rampante, dont les tiges sont grosses & s'entrelacent : ses gousses ressemblent à des pois ; mais elles sont plus petites, & renferment un grain qui est rond : il y en a de blancs & d'autres roux. Le fourrage de la vesce, soit en herbe, soit fané, est excellent pour les bestiaux ; il les engraisse & procure du lait aux vaches : on donne le grain aux pigeons. Les terres grasses sont les meilleures pour avoir de la vesce en abondance. On doit la semer plus tard que les autres mars, & par un beau temps, & après un léger labour : on doit passer la herse le même jour qu'on l'a semée. Cette plante a grand besoin d'eau ; la sécheresse l'empêche de pousser : elle n'a pas besoin d'être sarclée. Pour semer un arpent il en faut environ six boisseaux. On fait par an deux récoltes de vesce dans les Pays chauds : la premiere semaille se fait à la mi-Septembre, pour avoir du fourrage, & la seconde en Février, pour avoir de la graine.

C'est l'usage de la plupart des Fermiers, qu'après avoir semé leur vesce à la fin de l'hiver, ils la font labourer lorsqu'elle est venue en fleur & ce fourrage, se trouvant par ce labour incorporé avec la terre, forme une sorte d'engrais : on pourroit cependant profiter d'un fourrage aussi utile que celui de la vesce, & se procurer en même-temps l'engrais que l'on desire. Pour cet effet, on doit choisir un champ qu'on destine à ensemencer en bled, & y semer de la vesce au mois de Février, quelque-temps avant le second labour : deux mines, ou un peu plus d'un setier, suffisent pour ensemencer un arpent : on n'attend pas qu'elle soit en parfaite maturité & que le grain soit formé, & on la fait faucher un mois ou six semaines plutôt, c'est-à-dire, à la mi-Juillet. Aussitôt qu'elle est fauchée, on doit donner un labour à la terre ; il en résulte deux avantages ; l'un, que par ce labour les racines qui sont restées se mêlent avec la terre & contribuent à la fertiliser ; l'autre, qu'en se réservant ce fourrage, au lieu de le laisser consommer en terre, on se procure un moyen de conserver les pailles, qu'on convertit en fumier, & on augmente les amendements : or, on sait que les meilleurs sont ceux qui proviennent de la terre & des excréments des bestiaux.

2°. On peut nourrir une plus grande quantité de bestiaux, ou du moins on les nourrit mieux ; & il est constant que les bestiaux sont la seule voie de se procurer des amendements, car c'est de ces derniers que dépend la fertilité des terres. 3°. En pratiquant cette méthode, on rend les terres fortes & grasses plus faciles à cultiver : on détruit les mauvaises herbes, on brise & on applanit les mottes qui nuisent à la multiplication du grain. Bien plus, ce

fourrage eſt une excellente nourriture pour les beſtiaux, & les chevaux en ſont fort friands ; mais on doit le mêler avec de la paille fraîche, de peur qu'il ne les échauffe trop : cette nourriture les rend ardents & vigoureux au travail. Enfin, cette méthode n'interrompt, en aucune maniere, le cours ordinaire des ſemences & des récoltes de bled, & elle n'exige aucun fonds de terre particulier.

VESICATOIRES. Eſpece de cauterre, que l'on applique ſur la peau pour exciter des veſſies, & attirer au-dehors des humeurs que l'on ne peut faire évacuer par des réſolutifs ou d'autres médicaments. Les mouches cantharides, l'euphorbe, la moutarde, le vinaigre, le poivre, la racine de bryone, incorporés avec de la térébenthine ou du levain forment la compoſition des véſicatoires : on les emploie dans l'épilepſie, la ſciatique, la goutte, &c.

VESSE de loup. Eſpece de champignon rond qui croît dans les lieux humides après la pluie, & de diverſes groſſeurs : d'abord il eſt blanchâtre, & jaune quand il eſt ſec. La poudre qu'il renferme eſt aſtringente, & arrête toute ſorte d'hémorrhagies.

VESSIE. (Maladies de la) La plus grande eſt celle de la pierre, qui eſt elle-même la cauſe de pluſieurs autres. *Voy.* PIERRE.

Mais il y en a encore qui proviennent du mauvais caractere de l'urine ; car, ſi elle eſt fort âcre, elle cauſe une continuelle envie d'uriner, qu'on appelle ſtrangurie, qui cauſe des douleurs inſupportables. Les remedes uniques pour ce mal, ſont l'uſage du demi-bain, & le lait d'âneſſe quelquefois pour toute nourriture. Cependant il eſt important de s'aſſurer ſi ce mal ne provient pas de la pierre ; ce qu'on ne peut faire que par la ſonde. Il peut venir encore des glaires ou du gravier ; &, dans ce cas, on doit pratiquer les remedes indiqués dans les maladies des reins. *Voyez* REINS.

Ulcere de la veſſie. Pour l'ulcere de la veſſie, ou l'ardeur d'urine, ou flux de ſemence, buvez, en forme de tiſane, la décoction en eau de racine de guimauve, & purgez-vous avec de la caſſe infuſée dans du lait.

Plaie de la veſſie. Lavez-la avec du vin rouge tiede ; eſſuyez-la avec des linges ſecs, & y mettez de l'huile de ſoufre, & par-deſſus l'emplâtre *diaſulphuris* de Ruland. *Ou*, inſtillez dans la plaie du baume d'Arcæus, & par-deſſus une compreſſe imbibée de ce baume.

Maladie de la veſſie. *Voyez* PIERRE.

VIGNE. Arbriſſeau qui produit le raiſin, & ce raiſin étant exprimé produit le vin. La tige de la vigne eſt tortue ; ſon écorce eſt rougeâtre ; elle pouſſe de longs ſarments garnis comme de petites mains, qu'on appelle pampres, avec leſquelles ces ſarments ſe prennent aux échalas & aux arbres. Ses feuilles ſont grandes, larges & découpées ; ſes fleurs ſont petites & jaunâtres ; & ſes fruits ſont des baies ramaſſées en grappes, auxquelles on donne le nom de raiſin : il y en a du blanc, du rouge & du noir. *Voyez* RAISIN.

Lorſqu'on fait quelque ſéjour à la campagne, il eſt naturel de ſouhaiter d'y avoir des vignes, ſi le terrein le permet ; parce

qu'il eſt toujours gênant d'acheter du vin pour ſes domeſtiques ; mais lorſqu'on eſt propriétaire d'une Terre, où l'on ne fait aucun ſéjour habituel, & où l'on n'a point de vignes, il faut bien peſer l'avantage & le déſavantage qu'il y auroit d'y en planter & de les faire valoir.

Avant toutes choſes, il eſt bon de ſavoir qu'un arpent de vigne coûte environ cinq à ſix cents livres à planter & à façonner pendant les quatre premieres années. On compte dans cette dépenſe les fumiers & les échalas que l'on prend ſur ſoi ; de ſorte que la dépenſe en argent peut aller à trois cents ou trois cents cinquante livres, non compris la valeur du fonds : dans les Pays où l'on ne met point d'échalas, cela coûte moins. En général, à quelque dépenſe que reviennent les vignes, elles produiſent environ quinze pour cent dans tous les vignobles, lorſqu'elles ſont bien adminiſtrées ; mais il faut des ſoins, des cuves & du logement.

Lorſqu'on recueille dans ſa Terre des vins de prix, il faut faire cultiver ſoi-même ſes vignes, & ne pas les faire valoir à moitié, comme c'eſt l'uſage ordinaire de bien des Pays, & encore moins les affermer, de quelque nature qu'elles ſoient ; car le Fermier les néglige toujours, lorſqu'il eſt à la fin de ſon bail, & les fait périr.

De quelque maniere que ce ſoit, il faut un homme intelligent pour l'adminiſtration des vignes ; il eſt néceſſaire qu'il ſoit au fait de la culture du Pays, & qu'il connoiſſe les fripponneries des Ouvriers.

Inſtructions ſur la culture de la Vigne, d'après les meilleures obſervations qui ont été faites juſqu'ici ſur cette matiere.

La vigne eſt entre les plantes celle de la plus longue durée, & la plus fertile dans ſa vieilleſſe.

Qualité de la terre de la Vigne. 1°. La meilleure eſt celle qui eſt douce, légere, plus ſeche qu'humide, mélangée de petits cailloux, & même de pierres à fuſil : celle qui eſt mêlée de petites pierres blanches, dont le fond eſt jaunâtre, fait du vin fort délicat. 2°. Un terrein mêlé de ſable & de terre eſt encore bon, ou une terre pierreuſe, dont le caillou eſt terreux ſans être ſec. 3°. Une terre trop forte, comme ſont les terreins plats & bas, ne convient point à la vigne ; car ils ne produiſent pas le tiers de fruit que produiſent les autres. Si on a une vigne dans un terroir de cette nature, ou bien humide, & qui s'affaiſſe à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre deſſus un demi-pied de terre légere ou du ſable : on peut encore y ſemer du grain pour le dégraiſſer. 4°. Les terres argilleuſes juſqu'à la ſurface, ou bien près, ne valent rien pour la vigne, ſur-tout quand l'argille eſt tenace ; ni les terres fortes, parce qu'elles tiennent de la nature des argilleuſes ; ni les terres marneuſes, à moins que la marne ne ſoit à trois ou quatre pieds au-deſſous.

Expoſition de la Vigne. L'expoſition au Midi eſt en général

la plus avantageuſe, quoique l'expérience ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Rheims, les terroirs expoſés au Nord & au Levant, produiſent des vins plus parfaits que ceux qui ſont expoſés au Midi : d'où l'on peut inférer que l'expoſition au Midi n'eſt pas la ſeule cauſe qui donne au vin ſon excellente qualité, mais plutôt le grain de terre, car chaque vignoble a un grain de terre qui lui eſt propre. L'aſſiette la plus heureuſe pour la vigne eſt celle des côteaux, ou d'une colline un peu élevée, applatie & un peu arrondie deſſus, parce que le ſoleil la voit de tous côtés, & que l'eau en deſcend facilement ; car l'eau abondante eſt toujours défavorable à la vigne : voilà pourquoi les années pluvieuſes ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & expoſés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du ſoleil, produiſent un vin ferme, chaud & durable.

Il réſulte de ces principes, que les cauſes ſpécifiques de la bonté du vin, c'eſt la qualité du terrein & la bonne expoſition. On doit y en ajouter une autre : ſavoir, l'air bien diſpoſé, c'eſt-à-dire, chargé de ſels végétatifs, qui, échauffés par les rayons du ſoleil, font fermenter la vigne : mais comme c'eſt le vent qui eſt le mobile de l'air, on doit obſerver que le vent le plus pernicieux à la vigne, c'eſt le Nord-Oueſt, ou le demi-vent de l'Oueſt vers le Nord, parce qu'il eſt chargé d'humidité, & qu'il amene la gelée, les pluies froides & les giboulées ; & qu'au contraire, le vent qui lui eſt le plus favorable, ſelon l'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, eſt le vent du Nord, parce qu'il éloigne de la vigne tout ce qui peut lui être nuiſible, comme les nuages, les pluies, les frimats, les grêles, les brouillards, qui ſont mortels à la vigne. On doit remarquer à cette occaſion que dans les années abondantes en fruits, le vin eſt de moindre qualités que dans les années ſtériles.

Plant de la Vigne. On doit choiſir le plant qui aura crû dans un terrein de pareille nature, c'eſt-à-dire, de même climat & de même expoſition que celui dans lequel on veut planter. 2°. Il faut que le plant ſoit pris d'une vigne qui n'ait que ſept à huit ans au plus ; car, ſi elle eſt vieille, elle ne pouſſera que des jets foibles & languiſſants. 3°. Ce plant doit être levé d'une terre moins ſubſtantielle que celle où on le met. Pour connoître le plant de la vigne, quant au bois, le plant enraciné doit avoir le chevelu bien nourri & frais, l'écorce unie : ſi ce ſont des croſſettes ou marcottes, on n'en doit jamais prendre ſur la ſouche de la vigne ; il eſt mieux que le plant ſoit coupé ſur le jet de l'année précédente, & qu'il ait à l'extrémité d'en bas du bois de deux ans. En général, le plant de raiſin noir & vigoureux, eſt celui qui réuſſit le mieux.

L'eſpece de raiſin propre au vignoble, eſt, 1°. le morillon noir, appellé en Bourgogne pineau, & à Orléans auvernas : le meilleur eſt celui qui eſt court & dont les nœuds ne ſont pas beaucoup eſpacés. 2°. Le morillon ou meûnier, le ſanmoireau, le treſſeau ou bourguignon, le bourguignon blanc, le pinquant paul,

le beaunier, le fromentau qui est excellent & fort connu en Champagne ; mais on n'en doit mettre qu'avec discrétion : car en général, les raisins blancs ne sont point propres à faire le vin rouge, parce qu'ils donnent une couleur jaune au vin.

Les raisins propres à l'espalier sont, le chasselas blanc & noir, le muscat blanc, rouge, noir & violet, le corinthe, le muscat d'Alexandrie, le raisin précoce de la Madeleine, le ciouta, &c.

Dans les terres fortes, on ne doit planter que des morillons ou pineaux noirs, & y mêler des tresseaux ou bourguignons : dans les terres légeres, des tresseaux, des morillons ou meûniers ; dans de gros sables, le mellier ; dans les pierreuses dont le fond est jaunâtre, le pineau & le tresseau : ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, selon l'observation d'habiles Cultivateurs, séparer en différentes portions les *cépages* dont la nature est de mûrir plutôt, d'avec ceux qui mûrissent plus tard, c'est-à-dire, de mettre ceux qui mûrissent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, sec & léger, & ceux qui mûrissent naturellement tôt, dans un terrein bas, gras & froid.

En général, les raisins noirs produisent un vin puissant, vigoureux, chaud & durable : les blancs ne produisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne : on doit encore observer qu'une vigne qui porte peu de fruit le produit meilleur, qu'une vigne vieille produit des vins supérieurs aux autres.

Plantation de la Vigne. Il y a quatre manieres de multiplier la vigne. 1°. De boutures. La bouture appellée crossette aux environs de Paris, & chapon dans l'Auxerrois, est un jet sans racine, ou qui en a peu, & que le Vigneron coupe pendant l'hiver au collet d'un cep de bonne nature, & qu'il conserve chez lui en botte & à couvert. Vers le mois de Mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours dans une mare ou fosse bourbeuse ; ensuite on les plante, non debout, mais en les couchant un peu de côté. On les met trois à trois, ou quatre à quatre, dans un même trou. Ces trous doivent être à un pied de distance l'un de l'autre : on doit enterrer un peu les boutures & toujours par le plus gros bout, & y laisser un ou deux pouces de vieux bois.

2°. Des plants enracinés. Ce sont de jeunes ceps élevés pendant deux ou trois ans dans une pépiniere, dont la terre doit être un peu plus maigre que celle où ils doivent être replantés : on les leve en Novembre, & on les transplante aussi-tôt sur une terre qui doit avoir été labourée de quatre pouces : on en met deux ensemble, & à deux pieds & demi de distance d'un trou à l'autre, & on les couvre de terre neuve. Ces sortes de pépinieres sont très-utiles, car dès la troisieme ou quatrieme année les plants enracinés commencent à donner du fruit.

3°. Des marcottes. Elles se font des meilleurs brins de la vigne, on passe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre ; on y abaisse la branche dessus, on y fait entrer quatre ou cinq pouces du bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier ; au mois de Novembre on coupe la

mar-

marcotte, & on la plante avec le panier où il en est besoin : on peut se servir d'une motte de gazon au défaut de panier ; on fait un trou à travers la motte avec une petite cheville pour passer le brin ; on met le gazon en terre, & , lorsque la marcotte a pris racine, on la transplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de distance l'une de l'autre. Ce plant porte son fruit au bout de deux ans, & en cela il est préférable aux autres : on s'en sert aussi pour regarnir les vignes. L'usage des vignobles des environs de Paris est de planter la vigne en marcottes & en crossettes ou boutures : on y observe de marquer le cep dont on veut avoir le plant avec un petit brin d'osier, & l'on marque d'une autre maniere celui qu'on veut arracher. Pour avoir une pépiniere de marcottes, on doit labourer un espace de terre, y creuser des rigoles à deux pieds l'une de l'autre ; coucher les marcottes ou crossettes dans la rigole, les couvrir de terre, les fouler un peu ; puis on rogne les marcottes à deux bourgeons au-dessus de la terre : on donne pendant l'année quelques labours à ces jeunes plants, & au bout de deux ans on les transplante où l'on veut.

4°. De provins. Ce sont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y rester, & sans rien couper jusqu'au temps de la taille. Avant de provigner on doit bien éplucher le cep de toutes les branches chiffonnes & vrilles : creuser une fosse d'un pied & demi en quarré tout près d'un cep ; y coucher le vieux bois peu-à-peu, sans ébranler les racines, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois ; ensuite on remplit le trou de la superficie de la terre. Lorsque la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au temps de la taille ; on la coupe sous la racine, & on transplante les nouveaux ceps où l'on veut. On doit amender les jeunes plants l'année d'après qu'ils sont provignés, avec du fumier de vache bien consommé : au temps de la vendange on les marque, afin de connoître qu'on les a destinés pour le provin. Le provin est la voie la plus courte pour renouveller toute une vigne, ou une partie qui est vieille.

Culture de la Vigne, selon la méthode de la Champagne.

On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année dans une terre d'où l'on en a arraché une vieille : on doit auparavant mettre cette terre en bled ou en sainfoin deux ou trois ans. Si on plante une vigne dans une terre où il n'y en a pas eu, il faut laisser reposer cette terre quatre ou cinq ans, y semer ensuite de la luzerne, & la laisser en pré pareil espace de temps ; après quoi on fait des fossés profonds d'un pied & demi, & à la distance de trois pieds l'un de l'autre ; on jette la terre qu'on tire de ce fossé à droite & à gauche ; puis on plante à un pied & demi de distance, soit marcottes, soit crossettes, & on ne met que deux brins ensemble.

La vigne veut être plantée en talut, pour faciliter le rabaissement en terre du brin qu'on veut provigner ou ravaler : on doit souvent en rajeunir la souche par le moyen du ravalement ou du provin. Le sarment de l'année n'est pas propre tout seul à faire du plant ; il y faut joindre du bois de l'année précédente, & même, autant qu'il est possible, de trois ans, parce que le plant portera plutôt son fruit.

Le temps de planter la vigne est en automne, sur-tout dans les terres seches & légeres. C'est le sentiment de l'Auteur du nouveau Traité de la culture de la vigne, qui prétend qu'il y a plus de six dixiemes de plant à gagner, & plus des deux tiers de temps pour la récolte : d'autres sont d'avis qu'on la plante au commencement du printemps ; d'autres enfin, après les vendanges.

Travaux annuels qu'on fait à la Vigne.

Ils consistent dans la taille & dans les labours. 1°. A l'égard de la vigne nouvellement plantée, comme elle n'a son âge de perfection qu'à cinq ans, elle demande, outre les quatre labours, des soins particuliers pendant ces cinq années.

La premiere année, on doit la tailler presque aussi-tôt qu'elle est enterrée, c'est-à-dire, la rogner par le haut, & ne lui laisser que deux ou trois yeux ou bourgeons au plus, pour qu'elle jette son premier bois : au mois de Mai on lui donne le premier labour, qu'on appelle houerie.

La seconde année, ravaler les ceps vigoureux qu'elle a poussés ; laisser trois bourgeons aux plus forts sarments, deux aux plus foibles : il faut que la taille de bois que l'on fait en biais, soit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer, ne le noie pas. Au mois de Mai & Juin, on ébourgeonne la vigne, c'est-à-dire, qu'on coupe toutes les branches qui viennent au-dessous de la tête du cep, & qui poussent en confusion.

La troisieme année, la tailler dès le mois de Mars.

La quatrieme année, la tailler dès qu'il fait beau, avant même le mois de Mars ; mettre un échalas à chaque cep : au mois de Mars, donner le premier labour, ensuite attacher les jeunes ceps aux échalas, & donner le deuxieme labour peu après le troisieme : enfin, on rogne ses branches par le bout.

La cinquieme année, la provigner en cas de besoin ; la tailler depuis Novembre jusqu'en Mars : c'est alors qu'on regle les labours plus ou moins fréquents qu'on doit lui donner, selon la natures des terres.

Quand la vigne fait trop de sarments, on doit la tailler courte ; &, si cela ne suffit pas, on la déchausse, & on en rafraîchit le pied avec un peu de cendres ou de pierrailles.

Taille de la vigne. On taille la vigne, 1°. afin qu'elle pousse un plus gros bois ; 2°. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années ; 3°. pour faire mûrir les raisins ; 4°. pour lui faire produire de nouveaux rejettons au-dessus de la tête.

Avant de tailler la vigne, il faut, au commencement de Novembre, échauffer le cep, c'est-à-dire, y faire autour avec la houe une petite fosse, & couper tout le chevelu qui croît autour de la souche; mais on ne doit le couper qu'à un travers de doigt près du tronc, & lui laisser un pouce de bois au-dessus du dernier bouton à l'extrêmité du brin, en levant la serpette de bas en haut; 2°. couper avec la serpette toutes les longues branches, & laisser six ou sept boutons, suivant la force, afin que trois boutons au moins tournent à fruit; 3°. ébourgeonner la vigne, c'est-à-dire, lever avec l'ongle les petits yeux ou bourgeons lorsqu'ils sortent de la souche, & ceux qu'on juge inutiles, qui sont sur le bois de l'année derniere; 4°. la rechauffer au commencement de Décembre, en rejettant la terre sur ces petites fosses qu'on a faites; 5°. laisser deux drageons ou coursons aux ceps qui ont beaucoup de gros bois, & rien qu'un à ceux qui ont peu poussé; 6°. tailler l'extrêmité de chaque brin de cep en pied de biche, & laisser près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille. En général, le mieux est de tenir toujours la vigne la plus basse que l'on peut: plus les raisins sont placés bas, plus le vin est bon; ainsi on doit ménager avec soin les jets les plus bas: plus on taille la vigne basse, plus le vin a de délicatesse.

Quant aux vignes hautes, lorsque le cep est bien vigoureux, on doit tailler un peu plus longues les branches les mieux placées, dont on a besoin pour faire un berceau ou espalier, & leur laisser trois ou quatre yeux de plus & même deux viettes (branches de la longueur d'un pied & demi), & deux ou trois coursons, (branches racourcies à quatre ou cinq yeux, qu'on laisse au bois du cep): s'il y en a de petites, on les coupe en moignon; si le cep est un peu foible, on ne laisse qu'une branche ou un courson sur la branche qu'on veut tailler, & on ôte tout le reste.

A l'égard du temps que l'on doit tailler la vigne, quoique l'usage soit de la tailler au printemps, il est plus avantageux de la tailler en automne, parce qu'on a le temps de la labourer à l'aise & à propos au retour du printemps. Cependant on peut excepter le jeune plant à cause de sa délicatesse, & les vignes situées dans les Pays où elle mûrit fort tard. Il vaut mieux tailler la vigne après que le soleil a entierement dissipé la rosée du matin ou la gelée blanche, & ne pas la tailler ni en temps de verglas, ni en temps de pluie.

Labours de la vigne. On doit donner trois labours à la vigne chaque année: le premier s'appelle labourer, & se fait après la taille vers le mois de Mars: en ce labour on doit bien remuer la terre, & jusqu'aux racines, que l'on recouvre ensuite, & se servir de la houe plutôt que de la bêche. Il n'y a que ce premier labour qui mérite ce nom, car dans les autres on sarcle plutôt qu'on ne laboure; c'est après ce premier labour qu'on plante les échalas.

Le second labour s'appelle biner: on le fait quinze jours avant la fleur de la vigne, & jamais dans ce temps.

Le troisieme se dit tiercer, & se fait quand le fruit est formé

& qu'il eſt en verjus, c'eſt-à-dire, dans le mois de Juin; & par un temps couvert. Dans les vignobles autour de Paris & dans l'Orléanois, il y en a un quatrieme qu'on appelle cartager : on le fait au mois d'Août, c'eſt pour tenir la vigne nette de toute herbe.

Si, par haſard, une vigne ſe trouvoit dans une terre forte, humide, qui s'affaiſſe à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre deſſus un demi-pied de terre légere ou du ſable : on peut encore ſemer du grain dans ce terrein pour le dégraiſſer.

Lier la vigne à l'échalas. On la lie quand la fleur eſt tombée : l'échalas ne ſert pas ſeulement à ſoutenir le cep, il le garantit encore en partie de la gelée, des vents & de la grêle.

Rogner la vigne. On rogne la vigne au même temps qu'on la lie; & après que ſon fruit eſt noué, c'eſt-à-dire, qu'on coupe le bois ſuperflu qui eſt à l'extrêmité des branches, & on retranche les petits rejettons qui ſortent du bois & des côtés de la ſouche. Lorſqu'on rogne la vigne pour la premiere fois, on doit la rogner avant que le bouton à fruit ſe forme pour l'année ſuivante, c'eſt-à-dire, en Juin ou Juillet, afin d'arrêter la ſeve, & que le bouton croiſſe mieux. Dans les vignobles de Paris, on rogne la vigne après le ſecond labour, lorſque les bourgeons ſont un peu hauts; on ne laiſſe même ſur chaque cep, que trois ou quatre bourgeons, & ceux où ſe trouvent les plus belles grappes.

Fumage de la vigne. On doit amender les vignes tous les ſept ans & au mois de Novembre, pourvu que l'automne ne ſoit pas pluvieuſe, car alors on doit différer au mois de Février. Pour un amendement complet, il faut mille hottées de fumier par arpent. Le fumier de vache & de bœuf eſt le meilleur pour les terres maigres & légeres : ceux de cheval, de mouton, de pigeons & de poule, ſont bons pour les terres fortes, humides & peſantes. Pour bien fumer, on doit déchauſſer le pied des ceps, y faire une petite foſſe profonde d'un pied, dans laquelle on met le fumier; mais il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altere la qualité du vin.

Ravalement des vignes. On ravale les vignes hautes tous les quinze ans, & au mois de Novembre, c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe, & qu'on couche dans un foſſé de deux pieds de largeur, & preſqu'auſſi profond que celui du cep, tout le vieux bois, juſqu'à celui de la derniere année, auquel on laiſſe cinq ou ſix boutons lors de la taille; ce qui fait autant de provins, & le vieux bois reprend une nouvelle vigueur. On doit ravaler les vignes baſſes tous les ans, ou du moins abaiſſer quelque peu les ceps en les labourant; c'eſt dans les baſſes vignes qu'on recueille le meilleur vin.

Terrage de la vigne. On terre les vignes tous les dix ou douze ans, du moins celles dont la terre eſt légere, c'eſt-à-dire, qu'on y apporte de nouvelle terre pour réparer l'épuiſement des ſels, & lui donner une nouvelle nourriture. La terre ſeche & légere eſt la meilleure : celle qui eſt levée ſur les chemins eſt encore un

bon amendement ; mais on ne doit pas employer une terre humide. L'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, est d'avis qu'il faut cinq mille hottées de terre par arpent : d'autres croient qu'il suffit de mille ; qu'il faut auparavant donner à la vigne un labour profond, & l'amender l'année suivante ; on met un pied de distance entre chaque hottée : à l'égard des terroirs forts & nourrissants, on les terre tous les quatorze ans ; d'autres se contentent de porter des hottées de terre à l'endroit le plus élevé de la vigne.

Greffer la vigne. On greffe une vigne lorsqu'elle a cessé de porter du fruit, & que néanmoins elle jette encore un fort bois : ce travail demande de l'intelligence, du soin & les yeux du Maître. Cette greffe se fait en fente ; on choisit pour cela un drageon fertile, rond & bien nourri, qui ait plusieurs nœuds & fort près les uns des autres : il faut observer de ne pas prendre plus de deux greffes sur un même brin de farment. Les greffes étant choisies, on doit les mettre en botte & en lieu frais, & avant que de s'en servir les faire tremper deux jours ; ensuite on les taille des deux côtés jusqu'à la moëlle : la taille doit être fort mince & longue de douze lignes, avoir un côté un peu plus épais que l'autre ; ensorte que le côté, qui doit joindre le bord de l'étot, soit tant soit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en dedans. A mesure qu'elles sont taillées, on les met tremper dans un vaisseau : on n'en taille que pour une demi-journée ; plus elles sont fraîches taillées, mieux elles valent.

Pour greffer, on doit tirer un peu le cep hors de terre ; choisir l'endroit le plus uni de la racine, qui est à sept ou huit pouces de profondeur ; la couper entre deux nœuds & horizontalement : on fend le cep avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, c'est-à-dire, de deux travers de doigt, & on insere aussitôt la greffe par le côté le plus mince ; puis on la lie fortement avec de l'écorce de bois blanc ou de la seconde écorce de tilleul. On enfonce le sujet greffé après avoir fait une petite fosse autour du cep ; on recouvre de terre meuble la racine & une partie de la greffe, & on ne laisse sortir de terre que deux boutons.

Après que la vigne est greffée, on doit la sarcler ; &, lorsque les greffes ont poussé, couper les jets bâtards que les vieilles racines ont poussés, & donner aux greffes un léger labour à la fin de Juillet, ayant attention de ne pas les endommager. On doit greffer la vigne au printemps, & dix ou douze jours avant que la vigne soit en seve : on ne doit faire aucune sorte de travail dans la vigne lorsqu'elle est en fleur.

Au reste, quelque travail qu'on ait à faire à la vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gelées ; rien ne fait plus jaunir la vigne.

Maladies & accidents auxquels les vignes sont sujettes. 1°. La vermiculation : ce sont de petits vermisseaux qui naissent sur les feuilles de la vigne & qui détruisent les raisins ; le seul remede est de les écraser le plus qu'il est possible. 2°. La trop grande effusion de la matiere, qui vient d'une excessive nourriture, ensorte que la vigne ne pousse que du bois : le remede est de couper très-

court cette vigne, c'est-à-dire, à un pouce près de la souche, découvrir la souche, & y répandre du sable de riviere. 3°. La trop grande effusion de la seve hors du bois vers le printemps; ce qu'on connoît, quand on voit que les feuilles se fanent. Pour arrêter ce mal, on doit faire des entailles aux grosses racines & y mettre de la lie d'huile. 4°. La phthisie qui vient faute de suffisante nourriture, & qui desseche la vigne. On doit en ce cas racler la partie desséchée, & enduire la plaie de cendres de sarment, mêlées avec du vinaigre. 5°. La stérilité : il faut greffer sur cette vigne un jeune plant de six ans bien fertile. 6°. La gomme qui vient d'un épuisement de seve, laquelle s'est extravasée n'ayant pas eu la force de monter : le remede est de couper la branche attaquée jusqu'à sa souche. 7°. Les pluies abondantes dans le temps que le bois de la vigne n'est pas encore mûr : le moyen d'en rendre les suites moins fâcheuses, est de ne pas épargner les fossés & les saignées dans les vignobles, car la grande sécheresse ne nuit jamais à la vigne. 8°. La gelée, sur-tout la blanche, lorsque le bois est mouillé, car alors, si le soleil paroît, il fait fondre cette gelée & brûle le nouveau sarment qui a crû après la taille : la gelée, au printemps, un peu forte, fait périr beaucoup de ceps, si la terre étoit mouillée avant. 9°. La grêle : le raisin qui en est frappé se desséche & contracte de l'âcreté; mais, si elle est grosse & qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la vigne de son fruit, & brise le bois. 10°. Les mauvaises herbes : on les détruit en sarclant avec soin. 11°. Les accidents de la part des grandes bêtes qui y entrent, comme renards, lievres, sangliers & sur-tout le bouc & la chevre. 12°. Ceux de la part des insectes, comme les chenilles qui rongent les feuilles, & la fourmi rouge qui ronge la racine; en ce cas, on doit chercher la fourmilliere & faire du feu dessus : le limaçon, la bêche, le gribourì ou scarabée, qui est une espece de petit hanneton de couleur de terre; à l'égard de ce dernier, on connoît qu'une vigne en est attaquée lorsque son bois est menu, ses feuilles criblées, & qu'elle ne donne presque point de raisin. Le remede est de semer une certaine quantité de feves en divers endroits de la vigne : ces animaux s'y rassemblent, & on les enleve avec le feuillage des feves. Parmi tous ces accidents, on voit qu'il y en a auxquels on peut remédier, & d'autres où on ne le peut pas.

Durée des vignes. Les vignes durent plus long-temps, 1°. selon leur espece; ainsi la vigne blanche dure plus que la noire : 2°. selon la qualité de terre; elle dure plus dans les terres fortes que dans les seches & légeres : 3°. selon le climat; elle dure plus dans les climats qui sont près du Nord, que dans ceux qui sont au Midi. Les vignes rabaissées en terre chaque année durent plus long-temps. Quand une vigne a atteint l'âge de soixante ans, elle doit passer pour veille & usée : en ce cas, il faut l'arracher, labourer le terrein, & laisser passer un an avant d'y mettre du nouveau plant : c'est une bonne pratique que d'y semer du froment ou des petits grains de Mars, parce que cela sert à dégraisser la terre & à la rendre plus légere.

Autre méthode plus ſimple de cultiver la Vigne, & en uſage particuliérement dans les Pays où l'on ne ſe ſert point d'échalas.

Choix du plant. Dans le choix du raiſin qu'on veut planter, on doit avoir égard à la qualité du terrein, à ſon aſpect & au climat du lieu; 2°. choiſir les raiſins les plus ſucrés, les plus ſpiritueux, & qui mûriſſent facilement, pour les terreins gras, & ceux qui mûriſſent tard pour les maigres; 3°. choiſir pour plant les ſarments les plus gros & les mieux nourris, préférer ceux auxquels on peut laiſſer du vieux bois, c'eſt le bout du cep qui a été taillé l'année précédente, & les couper au mois de Février de la longueur de deux pieds; les enterrer dès qu'on les a coupés dans une terre labourée, & dans une foſſe large de deux pieds & profonde de dix pouces; il faut les y coucher en travers dans toute leur longueur, de maniere qu'ils ne ſe touchent point; les recouvrir de terre, & les laiſſer ainſi juſqu'à la Saint-Jean, qu'on les plante. On doit ſavoir que le ſarment qui a des chevelus n'eſt pas ſi bon que les autres.

Maniere de la planter. On doit planter la vigne à la Saint-Jean, qui eſt le temps où la ſeve a plus de force. Il y a des Pays où l'on ſe ſert pour cette opération d'un cordeau parſemé de nœuds, à la diſtance de trois pieds au moins les uns des autres, & on y diſpoſe les rangs des ceps de façon que le ſoleil, étant dans ſon Midi, puiſſe facilement les échauffer; le tout pourvu que la pente du terrein & celle de l'écoulement des eaux ne ſoit pas contraire, car alors on dirige les rangs d'une maniere plus ou moins oblique à la pente. On ſe ſert pour ce travail de tarieres de fer, de trois pouces de diametre, dont l'une eſt faite en vilebrequin, le bout eſt terminé en cuiller, & la ſeconde reſſemble a celle des Charpentiers; on ſe ſert de la premiere pour les jointures des groſſes pierres & pour y faire des trous, & de la ſeconde, qui fait un trou plus grand, pour planter du ſarment qui a du vieux bois, lequel eſt préférable à tout autre, parce qu'il ne manque jamais, & que la vigne produit du fruit deux ans plutôt.

Quand on eſt prêt à mettre le plant dans les trous, on ne doit le tirer de terre qu'à meſure, de peur qu'il ne s'évente, & pour cela on le tient dans un baquet dans l'eau, afin de le planter tout humide; puis, en mettant le ſarment, ne laiſſer que deux yeux ou nœuds hors de terre, & couvrir le trou à meſure. Au reſte, il faut choiſir un temps humide pour planter la vigne. Lorſqu'on plante une vigne nouvelle, on doit laiſſer trois pieds de diſtance en tout ſens entre chaque cep, mais il faut avoir égard là-deſſus au plus ou moins de bonté du terroir. En général, une vigne dont les ceps ſont trop éloignés, donne un vin qui a peu de corps, & celle qui les a trop proches, produit un vin âcre & mal digéré: ainſi, ſi le fond étoit fort médiocre, on pourroit mettre les ceps à ſix pieds les uns des autres.

Lorſque la vigne eſt plantée, on doit faire couper les herbes & racler le terrein à la profondeur de trois ou quatre pouces, & en

recommence lorfque les herbes reparoiffent. La feconde année ; on ne doit point tailler le jeune plant, mais bécher feulement avec la houe, & non pas trop avant auprès des jeunes pieds : à l'égard des autres efpaces vuides, ils doivent être labourés à neuf ou dix pouces de profondeur au moins. De cette maniere, on amoncelle la terre entre deux rangs, & on décharge le plant ; ce qui donne entrée à la chaleur qui doit animer les fucs de la terre : au refte, plus la vigne pouffe bas, plus elle devient forte. Un bon Econome doit donner trois labours à la vigne depuis le mois de Mars jufqu'au mois de Septembre, fur-tout lorfque les herbes ont pouffé, ou lorfque les pluies ont formé une croûte feche fur la furface de la terre.

Taille de la Vigne. On donne la premiere taille à la vigne au bout de deux ans feulement, lorfqu'elle a acquis affez de force. On doit déchauffer la vigne avec la houe, & couper tous les rameaux que le jeune plant a pouffés à fleur de terre, à l'exception du plus bas, fur lequel on laiffe un ou deux yeux les plus bas, mais on lui laiffe fept à huit pouces de long, car ce farment indique le pied de la vigne. Que fi les branches du jeune cep font trop élevées pour les tailler ainfi, on doit enlever toutes les jeunes branches, & ne laiffer aucun bouton, afin de forcer la feve à pouffer aux nœuds plus bas ; car, fi on laiffoit monter la vigne, fon pied feroit toujours foible & difficile à cultiver : or, les raifins qui viennent fur un bon cep & peu élevé de terre, mais fans la toucher, font les meilleurs : d'ailleurs, la vigne s'éleve toujours affez par la fuite. Selon cette méthode, les pieds de la vigne étant forts & vigoureux, n'ont pas befoin d'être renouvellés par les provins, qui font des opérations coûteufes.

2°. On fait la feconde taille lorfque les farments font déja un peu gros & affez longs & à deux pouces de terre : on a foin d'entretenir une égalité de vigueur entre les pieds de vigne. L'objet de la taille eft d'entretenir à propos le fuperflu des branches qui ne donneroient que de mauvais raifins, & de ménager le bois pour fournir des branches à fruit : les années fuivantes, on doit auffi retrancher les bourgeons inutiles par où la feve s'échapperoit & épuiferoit le pied, & couper les branches très-prés du pied fans y laiffer aucuns boutons ni chicots : on doit auffi obferver les pieds qui ont fourni plus de raifins, & y laiffer un ou deux boutons de plus, afin qu'ils donnent plus de raifins que naturellement ils n'en devroient donner l'année fuivante. De même, fi le pied de vigne n'a été chargé l'année précédente que pour produire plus de fruit, on doit lui laiffer peu de boutons pour foulager le pied voifin qui fe trouve dans une année favorable.

Provignement de la Vigne (le) n'a pour objet que de remplacer les pieds de vigne qui ont manqué, ou qui font d'une mauvaife efpece ; mais ce remplacement eft inutile, lorfque les pieds manquent à caufe de la ftérilité du terrein. En général, les pieds de vigne qui viennent de provins ne durent pas beaucoup : il y a des Vignerons qui préferent de greffer les pieds de vigne quand il s'en rencontre de mauvaife efpece, plutôt que de les arracher ;

car le provin affoiblit le pied d'où il sort ; au lieu qu'un pied qui a déja acquis de la force, conserve sa vigueur après avoir été greffé. Or, pour greffer, on déchausse tant soit peu le pied de la vigne ; on le scie comme un autre arbre ; on le greffe en fente, mais on le recouvre de terre un peu fortement, & on laisse sortir la greffe de la longueur d'un demi-pied, avec trois ou quatre yeux seulement : cette opération doit se faire immédiatement avant que la vigne pleure.

Observations sur le labour de la Vigne.

Le labour est essentiel à la vigne, mais il doit être à la profondeur d'un bon demi-pied par-tout ; car, si on le donne trop profond, les racines de la vigne pousseront en bas, & ne pourront pas recevoir les influences de l'air, & le vin en aura moins de qualité : si, au contraire, on ne laboure que superficiellement, la vigne ne donnera que peu de raisins, poussera ses racines trop à la surface, & sera plus exposée à la gelées 2°. Il faut amonceler la terre en un sillon entre deux rangs de vigne, de maniere que les pieds des ceps se trouvent dans le fond du sillon, afin que le soleil puisse les échauffer : cette opération se fait à la fin de Mars. 3°. On donne à la vigne un second labour avant qu'elle fleurisse ; par-là on retourne la terre, & on en fait glisser un peu au pied de la vigne, ce qui dispose la seve à s'y porter plus abondamment. On donne le troisieme lorsque les raisins commencent à changer de couleur : ce labour les fait grossir & mûrir promptement : on doit butter ce dernier labour contre les pieds de vigne, pour les garantir des fortes gelées pendant l'hiver, & le donner en sillon si la terre est forte. Il est constant que la quantité du vin dépend des labours, mais on ne doit point labourer la vigne, ni dans les gelées, ni dans un temps humide, ni même par un temps trop chaud.

Observations sur l'usage de lier la Vigne.

Dans les Provinces méridionales de la France, on ne lie point la vigne ; car les ceps étant éloignés de trois pieds, les rameaux ne vont guere les uns sur les autres ; chaque farment se tient libre & élevé : l'air & la chaleur agissent librement sur le raisin & le Vigneron peut passer aisément pour faire ses travaux nécessaires. Dans les Pays où les ceps sont beaucoup plus proches, on lie la vigne pour pouvoir y passer ; d'où l'on a droit de conclure qu'on peut se dispenser de lier la vigne, dans le cas où l'on peut la labourer, quoiqu'elle ne fût pas liée : d'ailleurs, les raisins en mûrissent bien mieux ; car, lorsque les rameaux sont liés, étant serrés les uns contre les autres, ils reçoivent moins les influences de l'air que quand ils sont libres, & ils mûrissent moins bien. 2°. Si on est obligé de la lier, ce qui arrive lorsque les ceps sont trop proches, on doit du moins se servir pour cela d'osier franc, & ne faire qu'un cercle autour des rameaux, pour ne pas

les gêner, comme font la plupart des Vignerons, en se servant de paille de seigle, & réunissant tous les rameaux d'un même cep.

Le fumier de pigeon est excellent pour les vignes; c'est sans doute parce qu'il est plus rare que celui des étables qu'on n'en parle pas dans les livres d'Agriculture, particuliérement à l'égard des vignes; il n'est pas moins constant que cette espece de fumier leur est infiniment utile. En effet, la vigne ne demandant que de la chaleur, il s'ensuit que le fumier le plus chaud lui est très-propre, sur-tout aux vignes basses & dans les terreins où elle ne produit que des vins foibles: on en a fait l'expérience en Silésie; on pourroit faire de semblables essais sur les vignes plantées contre des murs, ou qui forment des berceaux.

Bien des gens croient remédier à la stérilité du terrein à l'égard des vignes, & augmenter la quantité du vin, en y faisant porter du fumier ordinaire; mais il est constant que la qualité du vin en est affoiblie, en ce que le fumier fait graisser le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Le meilleur engrais qu'on pourroit employer en ce cas, est celui que les Habitants du Pays Messin ont trouvé, & dont ils font usage. Cet engrais n'est autre chose que les ongles des pieds de moutons, qu'ils nomment *Ingliottes*; ce sont les ergots du derriere du pied de mouton, que les Tripiers ont soin d'ôter, & qu'ils vendent à bon marché. Ainsi, lorsqu'ils provignent, ils mettent une bonne poignée de ces ongles sur chaque provin. Cet engrais ne communique au raisin aucun goût, ni aucune mauvaise qualité: il produit son effet dès la premiere année, & procure pendant six ou sept ans, une honnête abondance.

Nouvelles observations sur la culture de la Vigne.

On a découvert, dans les principes de la nouvelle Culture, des moyens propres à perfectionner celle de la vigne, & d'après plusieurs expériences. Selon M. du Hamel, il doit résulter de grands défauts de la maniere dont on cultive les vignes, sans parler des travaux de culture, qui sont très-dispendieux.

Cet habile Agriculteur s'est donc proposé de faire sur la vigne l'essai de sa méthode de cultiver les terres; & cela, 1°. par une disposition différente des ceps. Pour cet effet, il a établi la vigne en planches comme il le fait pour les bleds, en observant de laisser une plate-bande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui, par ce moyen, doivent être à la distance de trente pouces l'une de l'autre, & les ceps à pareille distance les uns des autres. Il a donné aux plates-bandes cinq pieds de largeur; il convient qu'on peut planter les ceps à d'autres distances, comme à une seule ligne, chaque ligne éloignée l'une de l'autre de trois pieds & demi: mais, pour abréger une expérience qui feroit d'une trop longue durée, il a établi une planche de ceps dans une vigne plantée il y avoit vingt-quatre ans, & qui étoit d'un bon rapport. Il y a fait faire une planche de cinq pieds

de largeur ; il l'a formée en provignant les vieux ceps pour établir les deux lignes extérieures, en obſervant de laiſſer deux pieds & demi de diſtance d'un provin à l'autre ; il a conſervé les vieux ceps qui ſe trouvoient bien placés, le ſurplus fut garni de provins. Cette planche avoit quarante toiſes ; on forma à côté une plate-bande de cinq pieds de largeur, en arrachant tous les vieux ceps qui ſe trouverent dans cet eſpace : on voit que cette planche devoit avoir dix pieds de largeur, cinq occupés par les ceps, & cinq par la plate-bande.

En conſéquence de la récolte que cette planche, établie en 1750, donna en 1754, il fit faire trois pareilles planches proche la premiere.

2°. Par cette diſpoſition des ceps, on a d'abord la facilité de faire toutes les cultures des plates-bandes avec les mêmes charrues & les mêmes cultivateurs dont on ſe ſert pour faire celles des plates-bandes, ſelon la méthode de la nouvelle culture.

Le terrein ainſi cultivé dans les plates-bandes, fait environ le tiers du total : les deux tiers reſtants ſe font à bras d'hommes comme à l'ordinaire. Il s'enſuit delà que les frais doivent être conſidérablement diminués par la diligence avec laquelle ces labours s'exécutent, puiſque c'eſt avec des charrues ou des cultivateurs ; mais il faut éviter d'endommager les ceps en approchant de trop près la charrue. Il y a encore une autre diminution de travail dans cette maniere de cultiver la vigne, puiſqu'en diminuant le nombre des ceps, on épargne proportionnellement le travail des Ouvriers : la diminution des échalas, des liens, du fumier, procure encore une épargne conſidérable. Enfin, le ſillon qu'on fait faire avec la charrue dans le milieu des plates-bandes, & auprès des ceps, ſert à faire écouler les eaux, qui par leur fraîcheur nuiſent à la vigne.

A l'égard du temps de la taille de la vigne, qui ſe fait, ſelon la méthode ordinaire, pendant & après l'hiver, M. du Hamel a éprouvé qu'il vaut mieux la tailler avant l'hiver, immédiatement après les vendanges, & il a trouvé que les ceps n'avoient point ſouffert des gelées, & que les boutons avoient pouſſé des ſarments fort vigoureux, & produit des raiſins en plus grande quantité.

A l'égard des labours que l'on commence, ſelon la méthode ordinaire, après que les vignes ont été taillées, & dont le dernier des trois eſt à la St. Jean, le même Auteur obſerve que le premier de ces labours ſe fait dans un temps critique, c'eſt-à-dire, lorſque la vigne eſt prête à pouſſer, & que les bourgeons ſortent. 2°. Que depuis la St. Jean juſqu'aux vendanges, il croît quantité de mauvaiſes herbes qui offuſquent les ceps, & nuiſent à la maturité des raiſins : il veut qu'après que la vigne a été taillée avant l'hiver, on lui donne un premier labour dans cette même ſaiſon ; que l'on differe le ſecond juſques vers la fin du mois de Mai, & le troiſieme au commencement du mois d'Août ; que c'eſt-là la vraie méthode de cultiver les vignes lorſqu'elles ſont établies en planches ; que les planches ſont labourées à bras d'hommes, & les plates-bandes par la charrue ou le cultivateur. Enfin,

il a éprouvé qu'une piece de vigne ainsi cultivée, a donné, en 1755, une des meilleures récoltes de vin qu'on ait faites depuis long-temps, & le vin éstimé de très-bonne qualité ; qu'elle a été très-abondante, puisqu'elle a été de 336 pintes, mesure de Paris, & qu'elle a rapporté deux cinquiemes de plus, à proportion de la récolte qui avoit été faite dans la vieille vigne, c'est-à-dire, que si elle avoit été toute mise en planches, elle auroit produit a raison de cinq, au lieu de trois qu'on en retira.

Il a remarqué que les plus jeunes ceps de cette planche, qui étoient à leur troisieme année, pouvoient entrer en comparaison avec les vieux ceps. Notez que cette planche étoit de 40 toises de longueur sur 10 pieds de largeur, qu'ainsi elle contenoit 66 toises quarrées & 4 pieds quarrés.

Les feuilles de la vigne sont astringentes : on s'en sert en décoction contre le cours de ventre, la dyssenterie & les hémorrhagies. Appliquées à la tête ou aux pieds, elles moderent la douleur de la tête. Ses larmes, quand on la taille au printemps, sont bonnes pour la pierre & la gravelle ; & distillées dans les yeux, elles guérissent la rougeur de ces parties, & éclaircissent la vue.

VIGNERONS. On doit être attentif à la maniere dont les Vignerons s'acquittent de leurs obligations. Un bon Économe examine par lui-même s'ils font les travaux nécessaires aux vignes dans les temps convenables ; s'ils les labourent à la fin de Février ; s'ils les binent avant la Madeleine, & s'ils les rebinent avant les vendanges, lorsque la saison le permet ; s'ils provignent & font des fosses, quand il le faut ; s'ils sont au travail depuis le matin jusqu'au soir, pendant tout le temps des travaux qu'ils doivent faire.

VIN (le) est le jus qu'on a exprimé du raisin, & qu'on laisse fermenter quelque-temps pour qu'il soit bon à boire. Avant que ce jus ait fermenté, on l'appelle moût. Les qualités d'un bon vin sont d'être clair, fin, sec, sans goût de terroir, & qu'il ait de la force : il y a différentes sortes de vins, le rouge, le blanc, le gris de Champagne, le vin muscat.

VIN rouge. Maniere de faire le vin rouge ordinaire. Après que le raisin a été foulé dans la cuve, on doit en laisser cuver le jus plus ou moins long-temps, selon les circonstances. S'il est fin, & par conséquent rempli d'esprits, il suffit de le laisser cuver quatre ou cinq heures. Si cependant l'année avoit été pluvieuse, on peut le laisser cuver une nuit : si le vin est grossier, on le laisse un jour entier, avant de porter le marc sur le pressoir. A mesure que le vin sort par la canule, qui est au bas de la cuve, & tombe dans un tonneau ou grand baquet enfoncé en terre pour recevoir le vin, on le puise avec des sceaux ou autres vaisseaux, selon l'usage du Pays, & on le porte par sceaux dans des tonneaux disposés pour cela. On doit observer de ne point percer les poinçons neufs destinés pour le vin de cuvée, que trois ou quatre jours avant le pressurage. Ce temps suffit pour faire exhaler le goût du bois, mais il faut les faire rincer à l'eau claire la veille

du preſſurage. Ce qu'on appelle vin de mere-goutte, eſt celui qui provient des raiſins qui n'ont point été preſſurés ou du moins très-peu.

VIN de Bourgogne. Pour faire de bon vin de Bourgogne, on fait trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiere doit être des raiſins les plus mûrs, les plus fins, les moins ſerrés : on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe le raiſin fort court à cauſe de l'amertume de la queue. La ſeconde doit être de raiſins gros, ſerrés & moins mûrs. La troiſieme, de raiſins verds ou pourris. On mêle tout ce qu'il y a de meilleurs raiſins dans chacune de ces vignes les uns avec les autres : on ſépare les grains de la grappe, par le moyen d'une fourche de bois longue de trois pieds, ayant à l'extrêmité cinq ou ſix fourchons longs d'un pied ; ce qu'on fait en diverſes panerées qu'on met dans une petite cuve, & on en ôte à meſure le jus qui en ſort : on doit faire trois cuvées de ces trois cueillettes ; de ce mélange il ſe forme un vin excellent qui perſévere pluſieurs années dans ſa bonté.

VIN gris. En Champagne, on entend par vin gris, le vin que ceux qui ne ſont pas de ce Pays appellent vin blanc de Champagne. Ce vin gris ſe fait avec du raiſin noir ; ſa belle couleur doit être celle de l'eau de roche la plus épurée : à l'égard du vin qu'on appelle vin blanc en Champagne, il ne ſe fait que de raiſin blanc, mais on ne fait pas grand cas de ce raiſin. On n'emploie pour le célebre vin gris de Champagne, que des raiſins noirs : les meilleurs ſont ceux qu'on nomme en Champagne Morillon ; en Bourgogne Pineau, & à Orléans Auvernas : on y mêle cependant un peu de Fromenteau, dont la couleur eſt d'un gris rougeâtre, tirant ſur le blanc. On cueille d'abord ceux qui ont les grains les plus mûrs & les moins ſerrés ; enſuite les plus gros pour le vin de boiſſon, & enfin les verds & pourris pour les Domeſtiques. Cette cueillette doit être faite, autant qu'il ſe peut, pendant la roſée & en des jours de brouillard.

2°. On doit faire le tranſport du raiſin de la vigne au preſſoir ſans grande ſecouſſe : le meilleur eſt d'arranger le raiſin dans des tonneaux, & de le tranſporter ſur une voiture roulante, & non ſur le dos des chevaux.

Auſſi-tôt que les raiſins ſont arrivés de la vigne, on les arrange ſur le preſſoir, de quelque forme qu'il ſoit, & on donne bien vîte la premiere ſerre. Le vin qui en ſort s'appelle vin de goutte ; c'eſt ce qu'il y a de plus fin.

3°. On releve les raiſins écartés de la maſſe, & on donne la ſeconde ſerre, qu'on appelle la retrouſſe : ordinairement le vin de la premiere & ſeconde ſerre compoſe la cuvée de vin fin. On arrange les extrêmités de la maſſe, & on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant deſſus les raiſins écartés, & on donne la troiſieme ſerre ; c'eſt ce qu'on appelle premiere taille : on met le vin qui en ſort à part ; il eſt la plupart du temps fumeux, parce qu'il renferme tout l'eſprit de la maſſe, & n'eſt potable qu'au bout de quelques années.

4°. On donne la quatrieme serre, puis la cinquieme, & les autres qui s'appellent seconde, troisieme & quatrieme taille, le tout jusqu'à ce que la masse ne produise plus de jus; on met aussi à part les vins de ces autres tailles, ou on les mêle suivant qu'ils ont la qualité qu'on souhaite. Le vin des dernieres tailles est celui qu'on appelle le vin de pressoir, destiné ordinairement pour la boisson des Domestiques. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & jusqu'à quatre cuvées de vin, en choisissant toujours les raisins les plus délicats pour les premieres, dont le vin vaut toujours un tiers de plus que celui des secondes, & celui des secondes un tiers plus que les suivantes, ainsi à proportion. Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi tiers de vin de treille, & moins d'un tiers de celui de pressoir.

VIN blanc ordinaire. Il se fait avec les raisins qu'on appelle le Mêlier, le Beaune & le Fromenteau: on le foule dans une cuve à part; on ne les fait point cuver, de peur que le vin ne devienne jaune, & on les porte sur le pressoir au sortir de la cuve.

VIN muscat. Pour qu'il soit bon, on doit laisser extrêmement mûrir les raisins muscats; ensuite on les cueille & on laisse bien fermenter le moût. Le bon vin muscat doit être clair, blanc, d'un goût doux, agréable, mais un peu fort.

VIN gris-de-perle. Pour le faire, on met des raisins noirs, de la meilleure espece, sur le pressoir aussi-tôt qu'ils sont coupés, & on les y pressure. Quand le vin est dans les tonneaux, on doit y mettre, de deux en deux jours, deux pintes & demie de vin, afin qu'il jette promptement son écume.

VIN à repasser sur le marc. Si on a du vin chez soi, soit rouge ou blanc, vieux ou nouveau, qui pêche ou en couleur ou en force, on peut le repasser sur le marc, en le survuidant dans la cuve: on doit le bien mêler avec le marc & le laisser cuver environ douze heures, si c'est du vin vieux, & vingt-quatre s'il est nouveau, après quoi on le tire & on l'entonne dans des tonneaux, auxquels on met une marque pour les reconnoître; ensuite on porte le marc au pressoir.

Entonnage. La premiere fois qu'on remplit les tonneaux, on doit les remplir presqu'entierement, c'est-à-dire, qu'on puisse du doigt toucher aisément au vin; mais, quand le vin a jetté sa premiere fougue, on acheve de les remplir: on les couvre de feuilles de vigne, avec un peu de sable dessus, jusqu'à ce qu'on les bondonne.

On ne doit pas se contenter de bien boucher tous les poinçons pour garantir le vin de la corruption de l'air, on doit encore les remplir aussi souvent qu'ils en ont besoin, c'est-à-dire, tous les huit jours, depuis que le vin est entonné jusqu'à la Saint Martin; & depuis la Saint Martin jusqu'en Janvier, tous les quinze jours, & le reste de l'année tous les mois environ.

2°. Les remplir d'un vin pareil à la cuvée, ou du moins qui ne lui soit pas inférieur, afin de lui conserver sa qualité: au reste, tant que dure la fermentation, on ne court point de risque

de remplir les poinçons d'un vin d'une qualité différente, & de couper & mélanger les différentes cuvées.

Tirage au clair. Le premier doit se faire, sur-tout pour les vins de Champagne, depuis la fin de Novembre jusques vers le milieu de Décembre; le second, dans le courant de Février, & le troisieme vers le mois d'Avril. Pour tirer le vin au clair, on se sert d'un boyau de cuir, long de quatre à cinq pieds, & d'un soufflet de trois pieds de long. A chaque bout du boyau est un tuyau de bois, dont l'un tient à la canulle attachée au bas du vaisseau qu'on veut vuider, & l'autre au bas du vaisseau qu'on veut remplir : lorsque le vin est à niveau dans tous les deux, on introduit dans l'ouverture supérieure du tonneau un large soufflet, qui, à force de souffler, contraint le vin de monter dans le boyau, & de regagner ainsi le haut de l'autre tonneau. Quand on a vuidé une piece, on en ôte la lie, qu'on met dans de vieux tonneaux : on lave bien la piece, & elle sert pour transvaser une autre, & on évite ainsi la nécessité où l'on seroit d'avoir un nombre prodigieux de tonneaux; car, pour conserver le vin bien blanc, on doit le transvaser souvent, si on ne le met pas en bouteille, parce que le vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur. Après le troisieme tirage au clair, on met le vin en cave après avoir fait relier avec soin les poinçons, & y avoir fait mettre deux cerceaux neufs à chaque extrémité. Au reste, les caves ne sauroient avoir trop d'air : les meilleures sont celles dont les voûtes sont les plus élevées.

Collage des vins. On les colle pour les éclaircir : le premier collage se fait à la mi-Mars, avant le tirage au clair, & le second avant le tirage en bouteille. Pour les vins de Champagne, on se sert pour cela de la colle de poisson qui se vend chez les Marchands Droguistes; il en faut un gros moins douze grains pour un poinçon, contenant deux cents pintes, mesure de Paris. On la fait dissoudre dans un poëlon sur le feu, dans une quantité d'eau proportionnée à celle de la colle; on la réduit en boules comme un morceau de pâte, & on la jette dans le vin; &, avec un bâton divisé par le bout en diverses parties, on agite le vin avant & après y avoir versé la colle : lorsqu'elle s'est abaissée, ce qui arrive après cinq ou six jours, on doit la retirer du poinçon dans le temps froid; elle se clarifie plus promptement.

On ne doit pas coller, ni mettre en bouteilles, les vins rouges de la premiere année : tant que le vin est dans le tonneau, on doit le remplir tous les mois du meilleur vin que l'on ait, &, s'il se peut, du vin de la même cuvée.

Pour dégresser le vin, on doit mêler dans six pintes de vin rouge ou blanc, six onces de tartre rouge de Montpellier, & on jette ce mélange dans le tonneau, qu'on remue bien, & on le laisse reposer douze ou quinze jours.

Pour adoucir un vin rude & verd, on met dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie, & deux livres de miel que l'on a détrempé dans l'eau-de-vie, après l'avoir bien fait bouillir pour en tirer la cire.

Pour l'éclaircir, on met dans le tonneau une composition faite avec six onces de sucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œufs, & les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin, le tout mêlé : on remue le tonneau quelques moments, & on laisse reposer le vin cinq à six jours.

Pour donner de la force à un vin foible, on peut, après avoir bien agité le vin par le bondon avec un bâton fendu, y verser une pinte d'eau-de-vie, & le laisser reposer dix jours avant de le boire.

Pour bien mettre les vins en bouteilles, on doit laisser un demi-pouce de vuide entre le vin & le bouchon, & ne pas fermer la canule toutes les fois qu'on a rempli une bouteille. Celles en forme de poire, tenant pinte de Paris, sont les meilleures : le verre doit être bien cuit, également distribué ; l'embouchure ouverte, à l'extrémité, de deux lignes plus qu'à un pouce plus bas où le bouchon doit pénétrer, & l'ouverture ronde, point tranchante.

Les bouchons doivent avoir un pouce & demi de longueur ; ils ne doivent point être ni trop mous ni trop fermes, & taillés bien ronds. On ne doit employer que des bouchons nœufs, sur-tout pour les vins blancs de Champagne.

La ficelle doit être de trois fils, bien torse, bien seche ; le goudron pour goudronner l'embouchure de la bouteille, doit être composé de deux livres de cire jaune, une livre de poix résine, une livre de poix blanche, & une once de térébenthine : on mêle le tout, & on le fait bouillir dans un chauderon. Les bouteilles étant remplies & bouchées, doivent être couchées de côté sur terre, de façon que le vuide qu'on laisse, se trouve dans le corps de la bouteille & non au bout du col.

Pour faire mousser du vin de Champagne, il faut le tirer en bouteille depuis le moment du pressurage, jusques vers la fin de Novembre, parce qu'on le tire alors dans le temps de sa fermentation, & qu'il est dans toute sa force. Au reste, les vins ne moussent pas également toutes les années ; ce qu'il faut attribuer à l'inégalité des saisons.

Les vins extrêmement fumeux réussissent difficilement à mousser. Ceux qui ne prennent pas aisément la mousse, doivent être mis en bouteille, précisément dans le temps que la seve commence à monter au sarment : à l'égard des vins qu'on ne destine point à mousser, ils ne doivent point être mis en bouteilles que lorsqu'ils ont près d'un an.

Pour le mettre en bouteille & le soutirer, il faut qu'il soit clair & reposé ; on perce le tonneau dans le bas, à quatre doigs audessus du jable ; on y met une canulle, & on le tire en bouteille, qu'on bouche bien avec un bouchon de liege.

Nouvelle méthode pour parvenir à faire de bon Vin.

1°. On doit être instruit de toutes les qualités de chaque espece de raisin.

2°. On

2°. On ne doit pas attendre que les raisins soient trop mûrs pour vendanger, ni donner dans l'excès contraire en les coupant trop verds.

3°. Lorsqu'on veut faire des vins rouges dans lesquels on mêle des raisins blancs, on doit d'abord faire vendanger les raisins noirs, qu'on jette dans des tonneaux, & que l'on foule avec les pieds : cela fait, on met le moût ou jus & le marc tout ensemble dans la cuve.

4°. Vendanger en même-temps les raisins blancs, les fouler & les faire passer sous le pressoir pour en exprimer tout le jus, mais cependant ne les pas trop presser ; en jetter le moût seul dans la cuve par-dessus celui du raisin noir, afin que les deux liqueurs si mêlant, fermentent ensemble. Lorsque la saison n'est pas froide, la liqueur ne tarde pas à fermenter, les pellicules du raisin s'élevent à la surface, & en peu de temps tout le marc est au-dessus du vin qui fermente. On doit remarquer que les deux tiers de ce marc trempent dans le vin, mais il est constant que l'autre tiers reste à sec ; qu'ainsi, faute de tremper dans le vin, il s'aigrit : or, cette aigreur faisant exhaler les esprits vineux, se mêle dans une partie de ces esprits ; la liqueur, comme un levain, lui donne un mauvais goût : l'autre partie se répand dans l'air, & y exhale une odeur vineuse d'une force qu'on ne peut supporter long-temps sans danger. Pour remédier à cet inconvénient, l'Auteur de cette méthode a imaginé une cuve, dont il a donné la description dans le Journal Economique (Novembre 1757), par le moyen de laquelle les esprits volatils retombent dans la masse de la liqueur par le secours d'une espece de casque & de tuyau recourbé ; de sorte que le vin fait toutes ses fonctions dans cette nouvelle cuve aussi librement que dans les cuves ordinaires, sans perdre ses esprits, & toutes les parties de la vendange y sont mises à profit, parce que l'air a la liberté de sortir par le goulot du tuyau qui amene les esprits : le vin se façonne ainsi parfaitement, en ménageant à l'air cette liberté. Cette invention conserve au vin toute sa force, & lui en donne même dans le cas où il n'en auroit pas assez : on peut de cette maniere laisser travailler le vin avec les pellicules du raisin, jusqu'à ce qu'il en ait détaché assez pour lui donner une couleur foncée. Lorsqu'on voit que le vin est bien coloré, & que sa grande fermentation a cessé, on doit le tirer de la cuve, & on le transvase dans un autre vaisseau bien net & rincé avec du vin ; s'il a déja contenu du vin auparavant il en sera meilleur. Plus le vaisseau où on met le vin en pourra contenir, mieux le vin se conservera.

Comme le vin y fermentera quelque-temps, on doit lui laisser la liberté de sortir par le bondon, sans quoi le tonneau pourroit crever ; mais, de peur qu'il ne s'échappe trop d'esprits volatils, on éleve sur le tonneau un casque ou chapiteau, dont le collet doit être proportionné au bondon ; on peut ensuite laisser le vin passer l'hiver dans cet état, après quoi on le bouche entiérement.

Un moyen d'avoir du vin excellent, seroit de le mettre dans de grands vaisseaux appellés foudres & capables, s'il étoit pos-

fible, de contenir le vin d'une récolte. Les douves d'un tel vaisseau ou tonneau doivent avoir bouilli dans le goudron, & être d'une épaisseur proportionnée à leur grosseur, c'est-à-dire, depuis un pouce jusqu'à deux. Les cerceaux doivent être de longues planches de chêne, pliées en rond par le moyen du feu; il faut qu'elles soient de longueur suffisante, comme le bois qui fait le tour d'un crible; qu'elles entourent le vaisseau, & croisent par-dessus l'autre bout: les cerceaux doivent être larges d'un pied, épais d'un pouce ou deux; on choisit pour cela des arbres un peu ceintrés & disposés à la courbure, afin qu'il serre les douves à mesure qu'on les fait avancer. On doit les scier sur le champ de la courbure, pour que toutes les planches se trouvent ceintrées: on pourroit au lieu de ces cerceaux, se servir de cerceaux de fer, comme on fait en Allemagne. 2°. Ces sortes de foudres doivent avoir au-dedans une piece de bois, qui, au moyen de deux boulons, retiendra les fonds directement au centre du tonneau, pour qu'ils ne puissent jamais s'écarter; si avec cela on bouche tous les pores avec du goudron, le vin se conserveroit des siecles. Si on n'a pas des vins aussi parfaits que le crû du terroir le comporte, c'est faute d'avoir examiné ce qui peut contribuer à lui donner ce degré de perfection suivant sa nature. Or, les défauts de la plupart de nos vins viennent, comme on l'a dit ci-dessus, 1°. de ce que la liqueur en fermentant n'agit pas sur toute la vendange; 2°. de ce qu'une partie du marc s'aigrissant alors, attendu qu'il reste à sec, communique au vin une partie de cette aigreur laquelle aigrit comme un levain toute la masse; 3°. de ce que la plupart des parties volatiles les plus spiritueuses s'exhalent, & causent un affoiblissement dans la liqueur; 4°. de ce que l'on met le vin dans de petits vaisseaux d'un bois mince, qui ne peuvent pas le conserver dans toute sa qualité, parce qu'une bonne partie des esprits s'évapore; 5°. de ce que n'y ayant pas une assez grande quantité de vin rassemblée, les molécules vineuses ne peuvent pas travailler avec assez de force pour s'épurer & se dégager des parties terrestres & grossieres, qui, avec le temps, forment un dépôt, qu'on appelle la lie. C'est pour remédier à ces défauts, qu'on a proposé les moyens ci-dessus.

Mais aussi dès que tous les mélanges, & l'arrangement des parties sont parvenus à cet état de perfection, on ne doit pas tarder à faire usage de ce vin.

Le vin rouge est le plus stomachal, le plus nourrissant, & celui qui s'accorde le mieux à tous les tempéraments: il fortifie, chasse les vents & la mélancolie, est bon pour les contusions & les dislocations; bu le matin, il est un bon préservatif contre la peste. L'excès du vin peut produire de grandes maladies, telles que l'apoplexie, la paralysie, la goutte. L'esprit de vin, c'est l'eau-de-vie bien distilée plusieurs fois.

VIN brûlé. Prenez une pinte du meilleur vin de Bourgogne: mettez-le dans une chocolatiere avec demi-livre de sucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, un petit bâton de canelle, deux douzaines de grains de coriande, deux ou trois

zestes de citron, deux feuilles de laurier ; mettez la chocolatiere devant un bon feu, & du charbon allumé tout au tour. Quand la vapeur ou fumée vous fera connoître que le vin est bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé ; laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul : mouillez une serviette blanche, passez le vin au travers dans un vaisseau ou bouteille, dont l'ouverture soit large, & serrez-le tout chaud.

L'eau-de-vie brûlée se fait de la même maniere.

VIN de liqueur. On appelle ainsi les vins d'Espagne, le vin muscat, la Malvoisie, le vin de Canarie, le vin de Saint-Laurent.

VIN imitant la liqueur, délicieux à boire & facile à faire. Coupez deux citrons par tranches ; pelez & coupez de même deux pommes de reinette ; mettez le tout dans un plat avec demi livre de sucre en poudre, une pinte de bon vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu de cannelle concassée, de l'eau de fleur d'orange : couvrez bien le tout ; laissez-le infuser trois ou quatre heures, puis passez-le à la chausse : on peut, si l'on veut, ambrer ce vin, ou le musquer, en y mettant un grain pilé avec du sucre, enveloppé de coton, & attaché à la pointe de la chausse où on le passe.

VINS médicaux. Ce sont des vins empreints des substances d'une ou de plusieurs drogues médicinales : on en fait de plusieurs sortes.

VIN d'absinthe. Maniere de le faire. Mettez, au temps de la vendange, dans un petit tonneau d'environ cinquante pintes, un fascicule ou grosse botte de sommités d'absinthe cueillie dans sa vigueur & séchée, & trois onces de cannelle concassée ; remplissez le tonneau du moût ou suc de raisins blancs nouvellement exprimés ; mettez-le à la cave, sans le boucher de la bonde ; laissez fermenter la liqueur, puis achevez de remplir le tonneau avec du vin blanc : bouchez-le bien, & gardez-le pour le besoin, en le tirant par la voie ordinaire. Ce vin fortifie l'estomac, excite l'appétit, tue les vers, abat les vapeurs : la dose ordinaire est d'un demi verre seulement pendant quelques jours ; car un usage fréquent affoibliroit la vue.

VIN de buglose. Mettez tremper des racines de buglose bien nettoyées dans du vin, jusqu'à ce qu'il en ait attiré la saveur & la vertu, & on en fait boire pour boisson ordinaire.

Il purifie le sang, fortifie les esprits, chasse par les urines les humeurs mélancoliques, délivre le cerveau des vapeurs épaisses qui le troublent & causent la tristesse ; il est bon aussi contre la palpitation du cœur.

VIN camphré. (esprit de) Mettez une once & demie de camphre brisé par petits morceaux dans un matras ; versez dessus douze onces d'esprit-de-vin rectifié ; bouchez le vaisseau exactement ; agitez-le de temps en temps, jusqu'à ce que tout le camphre soit dissous ; versez la dissolution dans une bouteille, ce sera l'esprit-de-vin camphré. Il est propre contre la peste, le mauvais air, l'apoplexie, l'épilepsie, les maladies hystériques : la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt ; il est spécifique contre la gangrene.

VINAIGRE. Liqueur acide qui se tire ordinairement du vin ; ou plutôt c'est le vin qui dissout son tartre par une seconde fermentation ; ce qui arrive promptement si on expose le vin dans un lieu chaud. On peut faire du vinaigre sur le champ en mêlant de la crême de tartre avec de la lie de vinaigre, & versant de l'eau simple par-dessus : ou bien, si vous voulez, d'un tonneau de mauvais vin en faire de bon vinaigre, suspendez-y dedans un nouet contenant cinq livres de tartre cru, réduit en poudre subtile, & arrosé d'une livre d'huile de vitriol : il faut agiter de temps en temps le nouet. Le vinaigre est pénétrant, atténuant, astringent : c'est un bon remede contre les piquures des serpents ; pris intérieurement, il résiste à la corruption & au venin. La fumée du vinaigre arrête le sang dans l'hémorrhagie du nez ; appliqué au nez, & pris extérieurement, il convient aux affections soporeuses : son odeur guérit la syncope. Le vinaigre est contraire aux hypocondriaques, aux mélancoliques, aux goutteux.

VINAIGRE rosat. Prenez de gros boutons de roses rouges, appellées roses de Provins ; coupez-en l'onglet, c'est la partie blanche couverte du calice ; faites sécher cette partie rouge au soleil : prenez une livre de ces roses ainsi séchées, mettez-les dans une forte bouteille de verre, versez-y dedans huit livres de bon vinaigre ; bouchez la bouteille, & exposez-la au soleil pendant environ trois semaines ; après quoi coulez & exprimez le tout ; versez l'expression dans la même bouteille ; exposez-la au soleil le même espace de temps : coulez le vinaigre en exprimant bien le tout, & le gardez. Ce vinaigre peut servir autant pour les aliments que pour les remedes.

VIOLETTES. La violette est d'une couleur purpurine ou bleue ; elle est composée de cinq feuilles : son odeur est douce & fort agréable. La violette croît par touffes ; elle se multiplie par le moyen de ses racines, qu'on éclate : celle qu'on cultive dans les jardins est la violette double. On doit la replanter tous les trois ans ; elle se plaît dans les lieux ombrageux. Il lui faut une terre bonne & forte, & du soleil médiocrement : on l'arrose de temps en temps, & on doit la tenir nette de toutes les méchantes herbes.

On se sert en Médecine des fleurs de violettes, & on en fait un sirop propre pour tempérer la bile, sur-tout la noire : il modere la chaleur des fievres, remédie à la toux, & purge doucement. On doit choisir pour ce sirop les fleurs de violettes simples, humectées de la rosée, de belle couleur & odorantes. La sémence de violette est purgative, sur-tout à l'égard des reins & du calcul. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

VIORNE. Arbrisseau dont les branches sont extrêmement souples & rampantes : on s'en sert pour lier les fagots. Ses fleurs sont blanches & en forme de bouquet ; elles portent de petits grains semblables à des lentilles, lesquels sont d'abord verds, puis rouges & enfin noirs : on prétend que mis en poudre & pris par la bouche, ils guérissent la diarrhée. La viorne se plaît dans les lieux frais ; cette plante a un goût âcre & brûlant.

Elle eſt propre en décoction pour la gratelle, & elle nettoie les vieux ulceres étant appliquée deſſus.

VIPERE. (la) Eſpece de ſerpent aſſez ſemblable à l'anguille, long comme le bras & gros de deux pouces ; elle rampe lentement & ne bondit point comme les autres ſerpents ; elle pullule beaucoup, habite les lieux rudes & pierreux.

Elle n'eſt venimeuſe que par ſa morſure ; elle darde ſon venin par ſa langue.

Les remedes extérieurs contre la morſure de la vipere, ſont de lier promptement la partie au-deſſus de la morſure, en ſerrant bien la ligature, afin d'empêcher le venin de pénétrer : ou appliquer deſſus la tête de la vipere qui a mordu ; &, ſi la choſe ne ſe peut, on fera rougir un morceau de fer plat, & on l'approchera de la plaie le plus près qu'il ſera poſſible ; on en ſcarifiera la plaie, & on y appliquera de la thériaque, ou un crapaud vif en forme de cataplaſme ; mais ces remedes doivent être appliqués promptement. Les vertus des viperes conviennent en général aux maladies où il y a quelques venins, comme les fievres malignes & peſtilentielles : on s'en ſert intérieurement dans la gale maligne, elles renouvellent la maſſe du ſang : leur graiſſe ou huile eſt bonne à ceux qui ont les écrouelles ; on prend les viperes en bouillon ou en poudre. Cette poudre ſe fait ainſi ; on éventre & on écorche les viperes ; on les fait ſécher à la fumée de baies de genievre, puis on les pulvériſe, & on y met pour quatre parties de fleurs de ſoufre & de myrrhe, de chacune demi-partie, & on arroſe le tout de quelques gouttes d'huile de cannelle.

La poudre de vipere eſt fort eſtimée par la guériſon qu'elle procure de certaines maladies, comme la petite vérole, les fievres malignes, & toutes les maladies où il faut réſiſter au venin & purifier les humeurs : la doſe eſt depuis huit grains juſqu'à trente dans du bouillon. Cette poudre ſe fait avec la chair de la vipere : après qu'on lui a ôté la tête, la peau & les entrailles, on pile les tronçons de ſon corps, on les fait ſécher, & on les paſſe au tamis. Le fiel & la graiſſe de vipere ſont encore des remedes fort utiles pour les maladies dont on vient de parler.

VITRIOL. Sel minéral, qu'on tire comme le ſalpêtre par filtration ou évaporation des mines de cuivre. Il y en a de quatre ſortes, 1°. le blanc ; on le tire par évaporation des fontaines vitrioliques : c'eſt une pierre rougeâtre qui doit être en gros morceaux blancs, purs & nets, d'un goût aſtringent & un peu âcre. 2°. Le verd, qui eſt de trois ſortes : celui d'Allemagne ; il eſt en criſtaux verds & bleuâtres, d'un goût âcre ; on s'en ſert pour faire de l'eau-forte : celui d'Angleterre, dont les cryſtaux ſont de couleur verte & brune, d'un goût doux, aſtringent : celui d'Italie, appellé vitriol Romain ; il eſt de couleur verte, d'un goût un peu âcre : on ſe ſert de ces ſortes de vitriols pour arrêter le ſang extérieurement ; on en fait auſſi de l'eau minérale artificielle, & de la poudre de ſympathie. 3°. Le bleu ; on l'apporte de Chypre : il eſt en cryſtaux bleus ; il eſt âcre & cauſtique : on s'en ſert pour conſumer les chairs des ulceres. 4°. Le rouge, appellé

autrement colcothar ; c'est une pierre rougeâtre qui vient de Suede & d'Allemagne : on le trouve calciné dans la mine par des feux souterreins ; il est plus rare que les autres ; il se dissout aisément dans l'eau. Il entre dans la thériaque : on en fait d'artificiel en calcinant le vitriol verd une seconde fois à un feu violent : il arrête le sang très-promptement. L'esprit de vitriol est une liqueur très-corrosive, qui se fait par la distillation avec du vitriol ordinaire qu'on a fait calciner sur des charbons ardents, & qu'on a réduit en poudre. On met cette poudre dans un vaisseau lutté, & on fait la distillation d'abord à petit feu, ensuite par un feu violent & continuel pendant quatre jours : ensuite ce qu'on trouve dans le récipient, est appellé esprit ou huile de vitriol. Il ouvre les obstructions, tempere les ardeurs de la fievre, en le mêlant dans la boisson, depuis quatre gouttes jusqu'à douze. Tous les esprits de vitriol sont propres contre les vers, & pour fortifier l'estomac & les intestins.

VIVES. Petit poisson de mer. Maniere de les apprêter ; 1°. au roux & aux câpres ; après les avoir lavées, ciselées & farinées, faites-les frire dans une friture de beurre raffiné. Etant frites, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, puis une pincée de farine, & remuez étant roux, mettez-y persil, ciboule, champignons hachés ; mouillez de bouillon de poisson, avec sel & poivre ; faites mitonner vos vives dans cette sauce, ensuite dressez-les dans un plat ; mettez une poignée de câpres dans la sauce, & liez-la d'un coulis aux roux.

2°. En fricassée blanche. Etant lavées & essuyées, on les coupe par morceaux ; on les met dans une casserole, où l'on fait fondre un morceau de beurre frais, puis on y met les vives avec champignons, mousserons, sel, poivre, bouquet, pincée de farine : mouillez de bouillon de poisson & de vin blanc, & faites cuire à petit feu.

VIVIER. Réservoir ou piece d'eau vive, où l'on met du poisson pour la provision de la maison : il doit être profond au moins de quatre pieds, revêtu de terre forte ou de terre glaise : on y fait couler la décharge de quelque bassin ou de quelque ruisseau ; car il faut que le vivier ait des sources qui le rafraîchissent, autrement le poisson sentiroit la boue. La perche, la tanche, le brocheton y peuvent profiter, mais non la carpe, ni les autres ; car ces sortes d'endroits sont trop resserrés pour que le poisson y grossisse & multiplie comme il fait dans les étangs. Les viviers, ainsi que les canaux & fossés, doivent être curés tous les dix ans.

Lorsqu'on a la commodité d'avoir quelques trous ou mares où l'eau ne tarit point, on peut le creuser jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenue, & y mettre dix ou douze carpes femelles & trois ou quatre males, & on en peut tirer plusieurs milliers d'alvins.

ULCERES dans la bouche. Remede. Gargarisez-la avec du vin & de l'eau, ou de la décoction de cresson faite en eau ; ou avec une décoction de pilosselle, consoude & verge d'or ou

tenez dans la bouche le jus de plantain ; ou mâchez ses feuilles & ses racines cuites.

Ulcere sur la langue. Gargarisez-vous avec le jus de feuilles de moutarde mêlé avec un peu d'eau & de miel, ou avec une décoction chaude de plantain.

Ulcere de la gorge. Prenez plein le creux de la main de chenevis : concassez-le dans un mortier ; mettez par-dessus chopine de verjus, mais promptement, de peur que le chenevis ne se tourne en huile. Le malade s'en gargarisera.

Ulceres des jambes. Appliquez dessus de la décoction de feuilles de ronce faite en vin ou en eau, ou des pommes pilées, ou de la décoction de feuilles de noyer avec un peu de sucre, dans laquelle il faut tremper des plumaceaux appliqués médiocrement chaud : ou mettez des feuilles de noyer dans de l'eau sur un petit feu ; au bout de quelque-temps, retirez le vaisseau, bassinez l'ucere avec l'eau, & appliquez les feuilles dessus : continuez jusqu'à guérison.

Ulceres au poumon. *Voyez* Empieme.

En général, les ulceres au poumon se guérissent fort difficilement : cependant on peut les guérir avec le baume du Pérou, en le prenant comme on fume une pipe, mais avec un tuyau fait exprès, & en faisant entrer la fumée dans le poumon, & ne la laissant pas échapper par le nez. Le baume de la Mecque est un des remede le plus efficace : la dose est depuis cinq jusqu'à quinze gouttes, le matin à jeun dans du vin ou du bouillon.

Pour quelques ulceres que ce soit. Prenez deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment. Mêlez le tout ensemble & en appliquez sur les ulceres & sur les plaies. Ou mettez deux cuillerées d'huile de noix avec autant d'eau de chaux, ce sera un baume excellent pour les ulceres & les brûlures. Ou prenez six gros crapauds : mettez-les quatre jours sous un pot de terre dans un lieu sec, comme une étable, pour dégorger leur venin ; puis mettez-les dans un autre petit pot de terre l'espace de vingt-quatre heures, rempli d'eau-de-vie : ensuite prenez une chopine de bonne huile de lin, faites-la bouillir dans une grande poële, & y mettez frire les crapauds, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois : passez la liqueur dans un linge ; c'est un baume excellent pour les ulceres.

Ulceres vieux & difficiles à cicatriser. Prenez demi-once d'aloës, autant de myrrhe : réduisez-les en poudre déliée ; pilez-les ensemble dans un mortier, en versant dessus petit-à-petit des sucs d'absinthe, de grande éclaire & de plantain : mettez ensemble, en parties égales, ce qu'il faudra de ces sucs pour réduire l'aloës & la myrrhe en consistance de miel. Ajoutez-y, s'il est possible, un peu de poudre de sang de dragon, & appliquez de ce remede étendu sur un plumaceau.

Ulcere malin & chancreux. Prenez quatre livres ou environ d'eau de forge de Maréchal, de la plus ferrée : mettez-y demi-once d'alun de glace & deux dragmes de verd-de-gris en poudre : mêlez le tout ensemble, & le faites bouillir à la diminution de

la huitieme partie de l'eau. Trempez dans cette eau une compresse de linge de chanvre, & mettez-la sur l'ulcere, bien nettoyé auparavant, & une bande par-dessus.

Les feuilles vertes de lierre, cuites en vin, consolident les grands ulceres : ou saupoudrez-les de poudre d'écailles d'huîtres brûlées.

Frottez de vif-argent une lame de plomb, & l'appliquez sur l'ulcere : cette application continuée les cicatrise.

ULCERES sales. Pour les dessécher, appliquez-y du jus de mûres de ronces, ou de la poudre de vermoulure de bois de vieux chêne, ou du poireau pilé & incorporé dedans : ou applatissez une plaque de plomb, de maniere qu'elle soit fort mince, percez-la d'une épingle ; posez-la sur le mal, & y mettez une feuille de lierre par-dessus, & sur le lierre une compresse, & changez de feuille de lierre deux fois le jour.

ULCERES creux & profonds. Appliquez-y du jus de lierre incorporé avec du verd-de-gris, ou de la bétoine pilée avec un peu de sel.

S'il y a des vers dans les ulceres, appliquez-y des feuilles récentes d'agrimoine avec du vieux oing en cataplasme, ou de la grande scrophulaire & de l'arroche puante pilées ensemble.

VOL ou Larcin. Il y en a de plusieurs sortes : 1°. Celui qui est fait clandestinement & sans violence, & non accompagné des circonstances graves : ceux qui sont convaincus d'en être coupables, sont punis du fouet pour la premiere fois ; s'il y a récidive, après avoir été déjà repris en Justice, ils sont condamnés à être pendus.

2°. Le vol commis dans les Eglises, Maisons royales, dans les Jurisdictions, & pendant l'Audience, sont punis de mort.

3°. Le vol des choses qui servent au service divin, comme les ornements d'Eglise, croix, chandeliers, lampes, &c. doit être puni de mort. Le vol des vases sacrés demande une plus grande punition : les coupables sont condamnés à faire amende-honorable devant la porte de l'Eglise où ils ont fait le vol, à avoir le poing coupé, être pendus, & leur corps jetté au feu.

4°. Le vol des choses où le Public est intéressé, parce qu'elles ne peuvent pas être gardées avec le même soin que d'autres, & qui sont, par cette raison, sous la protection de la Justice ; telles sont les charrues, charrettes, herses, les linges exposés au soleil, les chevaux, & bestiaux qui sont au pâturage dans un pré sous la foi publique. Les coupables de cette sorte de vol doivent être punis sévérement, & suivant la valeur de la chose & les circonstances.

Vol du chapon. On appelle ainsi un arpent de terre autour du principal manoir, & qui est accordé au fils aîné par préciput dans les Terres nobles.

VOLAILLE, (maniere d'engraisser la) c'est-à-dire, les chapons, les poules, & sur-tout les jeunes. Servez-vous pour cela d'une cage faite exprès, qu'on appelle épinette, que l'on met dans un lieu chaud & un peu sombre : avant que de les y enfer-

mer, plumez-leur la tête, & les entre-cuisses, & sous les ailes, pour qu'elles aient moins de vermine; nourrissez-les d'une pâte composée avec la farine de millet & d'orge, ou d'avoine; d'autres se servent de farine de bled de Turquie : faites-leur avaler deux ou trois fois le jour plusieurs morceaux plus longs que ronds & comme des feves, & après les avoir trempés dans l'eau, car cela leur sert de nourriture & de boisson; donnez-leur-en autant qu'elles en peuvent prendre : continuant ainsi pendant un mois, les poulardes & les chapons seront aussi gras qu'on peut souhaiter.

La volaille s'engraisse mieux en été qu'en hiver. Pour pouvoir nettoyer le petit espace qu'elles occupent & les garantir de la vermine, on les en sort de temps en temps, & on les laisse prendre l'air une heure ou deux pour s'éplucher.

Maladies de la Volaille. 1°. La pepie; c'est une maladie causée par une chaleur interne, & pendant laquelle elles ne veulent boire ni manger : on doit lever doucement ce cartilage avec une aiguille, & leur laver la langue avec du vinaigre.

2°. Les enfermer sous une mue pendant deux ou trois jours, & leur donner à boire de l'eau dans laquelle on met tremper de la graine de melon & de concombre.

Pour le flux de ventre, leur donner à boire un peu de vin chaud où l'on aura fait bouillir de la pelure de coing, & pour nourriture de l'orge.

Pour taies ou cataractes sur les yeux, causées par le grand froid ou le grand chaud, leur donner de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle & un peu de milliet.

Pour la faim vorace, lorsqu'elles couvent & mangent leurs œufs, on leur donne un œuf dont on a ôté le blanc, & où l'on a détrempé du plâtre à la place, de maniere que le tout soit dur comme une pierre.

Pour la vermine, les frotter de beurre, ou les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin.

Pour la gale, on les rafraîchit avec des bettes & des choux hachés menu & du son détrempé.

Pour la goutte, on leur graisse les pieds & les jambes de graisse de poule.

Pour l'abcès au croupion, on le fend avec un ciseau, & on le rafraîchit de même que pour la gale.

Pour le mal caduc qui les fait devenir maigres & leur ôte l'appéti., il n'y a pas d'autre remede à ce mal difficile à guérir, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin; les nourtir cinq ou six jours d'orge bouilli, & ensuite avec des bettes & des choux hachés menu.

Pour la phthisie, qui les fait devenir hétiques, il n'y a point de remede quand elle est formée; on peut la prévenir en leur donnant de l'orge bouilli avec de la poirée.

Pour la mue, à laquelle les petits poulets sont sujets, & perdent leurs plumes, on ne doit point les lever matin; il faut les exposer souvent au soleil, leur jetter avec la bouche du vin tiede sur leurs plumes.

Pour la rupture de jambes : les mettre sous la mue, c'est-à-dire, dans une chambre avec bonne nourriture & bonne eau, sans y laisser aucun bâton pour se percher, & ne jamais leur empaqueter ni lier la jambe ; le repos & la nature les guérit : au reste, le froid cause aux poules beaucoup de maladies.

On fait un profit considérable sur la volaille en la portant vendre aux marchés voisins. Les poulets, depuis le commencement du printemps jusqu'au mois d'Octobre, ayant le soin de mettre les poules couver de bonne heure. Les dindonneaux dans le mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont alors chers : les poulardes, depuis le mois d'Août jusqu'en Mars : les chapons, les dindes & les dindons pendant tout l'hiver : les oies, depuis la fin de Septembre jusqu'au Carême : les oisons, pendant le mois d'Août & Septembre : les canards pendant tout l'hiver.

A l'égard des pigeons de colombier, le débit en est fort considérable, sur-tout aux mois de Mars & Septembre : on en peut vendre depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année; car la premiere volée est dans le courant du mois de Mars : les faisans, depuis le mois d'Aout jusqu'au Carême, &c.

VOLAILLE rôtie, soit poulets, faisans, perdrix, &c. maniere de la couper. Prenez l'aile de la main gauche, ou avec une fourchette, coupez de la droite avec le couteau la jointure de l'aile & achevez de la main gauche. 2°. Levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche : faites de même pour l'autre côté. 3°. Coupez l'estomac, la carcasse & le croupion en deux. Quand le pigeon est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses : le canard & les oiseaux de rivieres se coupent par éguillettes ; ensuite on leve les ailes, les cuisses & la carcasse. Les lapereaux & les levrauts : on les fend depuis le col, en descendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on les coupe par morceaux en travers.

VOLIERES pour les pigeons. *Voyez* PIGEONS.

VOLIERES pour les perdrix. *Voyez* PERDRIX.

VOLIERES pour les oiseaux de chant ou de plaisir : celles-ci font un fort bel effet dans un jardin. Lorsqu'on se propose de les faire fort grandes & d'y mettre diverses especes d'oiseaux, il faut que ces sortes de volieres soient à l'abri du Nord, qu'elles soient en parties couvertes, qu'il y ait dedans quelque piece de gazon & quelques arbrisseaux, & un ruisseau artificiel qu'on y fait passer; le tout en grand air, afin que les oiseaux s'y plaisent & s'y perpétuent.

VOMISSEMENT fréquent. Remede pour l'arrêter. Prenez tous les matins deux bonnes cuillerées de vin d'Espagne. Ou avalez de la poudre de roses rouges avec de la poudre de canelle dans du vin. Appliquez souvent sur l'estomac un sachet plein d'absinthe seche.

VOMISSEMENT après le repas. Prenez une cuillerée de sirop de baies de sureau, faite avec sucre & avec miel. Ou, prenez avec un brin de paille, une goutte d'huile de térébenthine,

après l'avoir fait dissoudre dans un bouillon ou tasse de thé, Ou, prenez les bouillons d'écrevisses. Voyez *Cholera morbus.*

VOMITIFS, (les) sont nécessaires quand l'abondance des humeurs est si grande qu'elles occupent & surchargent l'estomac, & courent risque de passer dans le sang. Ils agitent & secouent plus vivement que les purgatifs, les parties qui sont embarrassées : ils les dégagent plus promptement & plus efficacement, & ils entraînent plus rapidement les mauvaises humeurs. On les met en usage dans toutes les maladies subites & aiguës, comme les apoplexies séreuses, léthargies, les catharres suffoquants, les vapeurs & étourdissements, les embarras, pesanteurs, grandes douleurs de tête, l'hydropisie, bouffissure, jaunisse, pâles-couleurs, & autres maladies invétérées qui dépendent des obstructions des visceres du bas-ventre : on les emploie encore dans les symptômes avant-coureurs de la petite vérole & de la rougeole maligne, dans les fievres ardentes, même pestilentielles.

Ils conviennent principalement aux gens qui sont d'un tempérament robuste, qui ont la poitrine ample & large, & l'estomac fort : ainsi on ne les doit donner qu'avec précaution à ceux qui sont d'un tempérament délicat.

En général, les vomitifs doivent être précédés, autant qu'il est possible, de la saignée, pour désemplir les vaisseaux, & par des lavements, pour dégager le bas-ventre.

On doit régler fort exactement la dose ; &, pour ne pas s'y tromper, il vaut mieux donner la moitié de celle qui est marquée pour chaque âge, sauf à la réitérer si le remede n'opéroit pas.

On donne les vomitifs à toute heure lorsque l'occasion est pressante, comme dans les apoplexies, les paralysies, & on les réitere deux ou trois fois de suite, selon la nécessité, ne laissant qu'un quart-d'heure de distance. Voyez *Tartre émétique.*

VOYERIE est le droit d'inspection que les Officiers, appellés Voyers, qui sont ordinairement les Trésoriers de France, ont sur les chemins, ponts, levées, & autres édifices publics, le pavé de la Ville & de la Campagne : ils ont en outre le droit de donner des alignements pour empêcher qu'on n'entreprenne sur la voie publique par des saillies, des auvents, des avenues, & de faire étayer les maisons qui menacent ruine.

On entend aussi par le terme de voyerie, une place à la Campagne, que le Seigneur Justicier du lieu est obligé d'abandonner au Public pour y porter toutes les immondices.

URINE (l') est une espece d'excrément du sang ; c'est un mélange de différentes parties, entre lesquelles celles qui sont aqueuses dominent sur les parties salines, sulphureuses & terrestres, en quantité à-peu-près égale.

Lorsque les urines sont dans leur état naturel, elles ont la fluidité de l'eau commune ; mais elles sont plus pesantes : elles ont une odeur qui n'est ni bonne, ni mauvaise, & seulement un peu fade.

Les urines changent par rapport à l'âge, à l'usage qu'on fait des nourritures & des boissons, & à la variété des saisons.

La couleur des urines est différente selon la diversité des maladies : elles sont claires & transparentes dans les maladies hypocondriaques & les palpitations de cœur ; & c'est à cause de la grande sérosité qu'elles contiennent, & de l'épaississement du sang.

Celles qui sont blanches entiérement, crues & sans coction, sont regardées comme un signe dangereux dans toutes les maladies du cerveau, les apoplexies, les léthargies, les fievres malignes : elles les pronostiquent même.

Si elles sont rouges & ardentes, elles marquent quelque grande fermentation interne, à moins qu'elles n'aient pris cette teinture, ou une autre, de certains aliments, comme les betteraves, ou même des remedes.

Les urines sont opaques & troubles dans les douleurs de têtes, dans les cours de ventre, dans l'hydropisie naissante ; enfin, les différentes altérations que la bile imprime au sang, contribuent à teindre les urines & à leur donner différentes couleurs.

Les urines péchent aussi par leur trop grande ou trop petite quantité. Le premier défaut est souvent suivi des insomnies, des lassitudes, de la maigreur. Le second est accompagné de vomissements, d'affections soporeuses, de difficulté de respirer, & d'autres maux. Au reste, l'inspection des urines, quoique très-utile, ne peut pas fournir seule de quoi rien conclure & assurer de certain & de positif sur l'état & les suites d'une maladie ; il faut nécessairement les conférer avec les autres symptômes.

URINE. (rétention d') Elle peut venir, 1°. des glaires, sable ou pierres qui se forment dans les reins, & qui bouchent le passage. *Voyez* REINS. 2°. Pour avoir retenu trop long-temps son urine. 3°. Par la paralysie qui a affoibli les fibres de la vessie, comme il arrive aux vieillards. Ces deux dernieres suppressions d'urines durent ordinairement vingt-un jours, & peuvent aller jusqu'au quarante-unieme.

Le remede unique à ce mal est la sonde, que l'on laisse dans la vessie après les premieres évacuations ; ensuite on la bouche, & on la débouche toutes les deux ou trois heures. Lorsque l'urine sort par les côtés de la sonde, on peut l'ôter quelque-temps pour voir si la vessie a repris son ressort, sauf à la remettre quelques heures après, si les urines ne coulent pas naturellement, le malade étant pressé d'uriner.

2°. Pendant l'usage de la sonde, on doit faire des injections, soir & matin, avec une décoction d'orge, de racine d'aristoloche longue & du miel de Narbonne. 3°. Frotter la région de la vessie avec du baume de pareira-brava, y appliquer une décoction d'herbes émollientes. 4°. Prendre des émulsions légeres, des lavements rafraîchissants, & ne se nourrir que de bouillons & de gelée. S'il n'y a pas de fievre, on peut manger quelque potage & quelques œufs frais.

URINE (ardeur d') ou Urine rendue difficilement. Remede. Avalez une décoction de mauve avec du sirop violat. Ou bien, prenez une poignée & demie de feuilles de guimauve, deux dragmes de beurre frais, demi-livre de miel : faites bouillir le tout

dans deux pintes & demie d'eau, jusqu'à la diminution de la troisieme partie : passez-le, & usez de cette boisson, que vous prendrez chaudement.

Dégouttement d'urine, ou urine rendue goutte à goutte avec douleur. Remede. Faites cuire devant le feu quatre ou cinq grosses pommes de reinette, prenez-en toute la moëlle : faites-la bouillir dans une pinte d'eau de fontaine, & buvez dans l'espace d'une heure cette quantité d'eau, le soir en vous couchant. Autre remede : pilez deux écrevisses vivantes dans un mortier, versez dessus un peu d'eau, exprimez-en le suc & l'avalez.

Flux d'urine involontaire ou sans le sentir, ou incontinence d'urine. Mangez des œufs fricassés, où l'on aura mis de la poudre de souris séchées au four. Ou avalez, en vous couchant, une cervelle de lievre détrempée dans du vin. Autre remede. Prenez pendant un mois, dans un peu de vin rouge, une dragme de poudre de limaces rouges desséchées au four, ou le gesier d'un coq, rôti & mis en poudre.

URINE sanglante ou pissement de sang. Prenez une décoction de lierre de terre, ou d'agrimoine mêlé avec le millepertuis, ou de racines & feuilles de mauve, faites en eau, à la consomption de la moitié, & ce, pendant trois mois à jeun.

USAGERS. On appelle ainsi ceux qui ont droit de faire paître les bestiaux dans les forêts des Particuliers & non du Roi, & d'y prendre une certaine quantité de bois. Mais les Usagers n'ont droit d'y mettre que deux vaches & quatre porcs, & ce ne doit être que dans les bois qui ont trois ans de coupe pour le moins ; & dans les jeunes taillis, que lorsqu'ils ont cinq ans. Les gros Usagers sont ceux qui ont droit de prendre dans les forêts un certain nombre d'arpents de bois, soit pour bâtir, soit pour se chauffer. Les menus Usagers sont ceux qui n'ont droit de prendre que pour leurs besoins, le bois brisé ou arraché, les bois secs, les morts bois : mais on ne peut jouir de ces divers droits sans avoir un titre, ou du moins une possession immémoriale.

VUE. Foiblesse de vue ou vue trouble. Mettez des foies ou les intestins des goujons de riviere dans une bouteille de verre exposée à une douce chaleur du soleil : ils se convertiront en une liqueur jaune & huilieuse ; appliquez-en sur les yeux.

VUE perdue sans que rien paroisse dans l'œil. Prenez une pinte d'eau commune, chopine de vinaigre, & à proportion de farine de feves. Mettez le tout ensemble dans un bassin, & faites-le bouillir, comme pour de la bouillie : étendez sur des étoupes cette bouillie en forme de cataplasme, & appliquez-la sur le front du malade lorsqu'il va se coucher ; retenez les étoupes avec un linge, & réitérez tous les soirs.

VUE perdue par la petite vérole. Prenez des feuilles de lierre de terre, de celle de trefle à fleurs rouges, ayant une tache blanche au milieu de chaque feuille, & de celles de grande éclaire, un peu moins de lierre que des deux autres : pilez-les toutes ensemble ; demi - heure après, tirez le jus avec forte expression ; mettez-le ensuite dans une bouteille de verre ou de grais bien

bouchée : appliquez-en, matin & soir, sur les yeux malades avec une plume jusqu'à guérison. Mais, s'il y avoit fluxion ardente dans les yeux, ce remede ne serviroit de rien.

VUES qu'on est en droit de faire sur le fond de son voisin. Lorsque le mur est mitoyen, on n'y peut faire aucune vue sans le consentement du voisin : s'il ne l'est pas, & qu'il soit à six pieds de distance, on y peut faire telles vues qu'on veut ; mais, s'il n'a que deux pieds, on n'y peut faire que des vues biaises, ou des vues à fer maillé & à verre dormant.

VULNÉRAIRES. (herbes) Les meilleures sont la pyrole, le pied de lion, l'angélique sauvage, la verge d'or, la sanicle, la petite pervenche, la bugle, la véronique mâle rampante, l'agrimoine, le scordium, la germandrée, le lierre de terre : il les faut cueillir dans leur force, les sécher à l'ombre entre deux linges, les mêler en parties égales, & les conserver en lieu sec dans un sac de papier. Ces herbes sont d'une grande utilité contre toutes les maladies causées par la corruption du sang ; telles que les hémorrhoïdes, les dyssenteries, les hydropisies, les opilations de foie : elles se donnent avec sûreté dans toutes les hémorrhagies. Ce remede dissout le sang extravasé & coagulé dans le corps par des chûtes, des meurtrissures & des efforts violents. En voici l'usage. Prenez le poids de demi-gros de vulnéraires assortis ; mettez-les dans un pot de terre vernissé ; mettez-y par-dessus un demi setier de bon vin, ou de bouillon fait avec le veau, couvrez le pot exactement, & le laissez infuser jusqu'à ce que ces feuilles soient tombées au fond ; versez ensuite la liqueur par inclination dans une tasse ; ajoutez-y un peu de sucre : prenez le matin à jeun la premiere prise chaude, & deux ou trois prises dans la journée : on en continuera l'usage plus ou moins longtemps, selon la maladie ; on augmente les doses des herbes selon le besoin.

Y.

YEBLE. Plante de la nature du sureau, plus basse que le sureau ordinaire ; elle croît dans les lieux incultes. Son écorce purge par bas les sérosités du corps ; elle est bonne aux inflammations & aux érésipeles : la dose est depuis trois dragmes jusqu'à demi-once. Ses fleurs ramolissent & poussent par les sueurs. Ses feuilles appliquées calment les douleurs de la goutte, & dissipent les tumeurs aqueuses.

YEUX (les maladies des) viennent ordinairement de l'influence de l'humeur du cerveau. Ainsi on doit avoir recours aux saignées, aux purgations, cauteres, & autres remedes qui épuisent l'humeur ou la détournent.

En général, le régime qu'on doit observer contre les maladies des yeux, c'est d'éviter le feu, la fumée, la poudre, l'air trop

chaud, l'excès du vin, de pleurer long-temps, de lire des lettres menues, de trop veiller. Les remedes qu'on applique sur les yeux doivent être appliqués tiedes.

Inflammation des yeux. Prenez couperose blanche en poudre, deux dragmes; verd-de-gris, en poudre, une dragme; mêlez-les ensemble, & mettez-les dans une terrine vernissée qui résiste au feu : jettez sur ces drogues trois pintes d'eau bouillante, remuez le tout avec une spatule jusqu'à ce que l'eau soit froide, & mettez-le dans une bouteille. Quand on voudra s'en servir, il faut la remuer & l'agiter : faites-la tiédir; trempez-y une compresse, & entourez-en les yeux en vous couchant. Si le mal presse, on en coule dans les yeux quelques gouttes, cinq ou six fois par jour.

Autre Remede contre ce mal. Prenez des eaux de plantin, de rose, d'euphraise, de chaque deux onces; de la tuthie préparée, deux scrupules; des trochisques blancs de rhasis, un scrupule. Mêlez le tout pour un collyre, dont vous frotterez la partie plusieurs fois le jour.

On peut encore faire un collyre avec de la lessive faite des cendres de bois de sarment; car tout ce qui vient de la vigne est bon aux yeux.

Fluxion sur les yeux. Prenez deux onces de chaux vive filtrée : dissolvez-y une dragme de sel ammoniac en poudre; versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-la dedans pendant une nuit jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue : filtrez-la, & la gardez ensuite pour en faire un collyre. Ce remede est fort bon pour nettoyer les yeux de leur sanie, dessécher les petites ulceres qui y viennent, consommer les cataractes.

Sang répandu sur les yeux par fluxion ou autres causes. Prenez des sommités de branches d'absinthe; pilez-les en les mêlant avec du blanc d'œuf & de l'eau rose : faites-en une espece d'emplâtre sur un linge, & étendez-le au-dessus de l'œil malade.

Meurtrissure des yeux. Aussi-tôt le coup reçu, appliquez sur l'œil du plomb, du fer, ou autre chose froide, pour empêcher le sang d'y fluer : ensuite mêlez un blanc d'œuf avec l'herbe seule d'agrimoine froissée entre les mains : mettez le tout sur l'œil avec une compresse.

Corps étrangers entrés dans les yeux. Si c'est une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'Espagne, bien frotté contre du drap, on l'approche de l'endroit où est la paille, & celle-ci s'y attache. Si ce sont des pailles de fer ou d'acier, approchez-en une pierre d'aimant. Si c'est de la poussiere, on applique sur l'œil un morceau de chair de veau.

Chassie des yeux : lavez-les avec l'esprit-de-vin; ou faites-y une injection de jus de pourpier & de plantain. Ou, prenez trois onces d'antimoine cru, grossiérement pulvérisé, & suspendu dans un nouet : faites-le infuser pendant deux heures sur les cendres chaudes, dans trois demi-septiers d'eau de fontaine. Faites ensuite bouillir cette infusion jusqu'à ce qu'elle soit réduite à chopine, &, sur la fin de la coction, ajoutez-y demi-once de racine d'Iris de Florence; des fleurs de roses rouges & de romarin, de cha-

cune une demi-poignée. Coulez ensuite la liqueur, & dissolvez dans la colature une once de sucre candi. On s'en lavera les yeux. *Eph. d'All.*

Prenez des roses rouges & des feuilles de sureau, de chacune une poignée; de la semence de lin, & de celle de fenugrec, de chacun deux gros; de celle de carvi, un scrupule. Faites bouillir le tout dans suffisante quantité d'eau & de vin blanc, jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une livre. On se servira de cette fomentation deux ou trois fois le jour.

Taches des yeux. Faites durcir un œuf, coupez-le en deux; ôtez le jaune; remplissez le vuide de couperose blanche en poudre : suspendez-le dans une cave au-dessus d'un vase ou verre qui recevra la liqueur qui en découlera : mettez de cette liqueur dans l'œil.

Taies des yeux. Appliquez sur les taies une ou plusieurs feuilles de trefle taché, pilées; ou de la graisse de couleuvre, une fois le jour. *Voyez* GOUTTE SEREINE & VUE.

Foiblesse des yeux ou de la vue. Remede. Il est bon de faire usage des masticatoires : on recommande encore de se laver tous les matins toute la tête avec de l'eau froide.

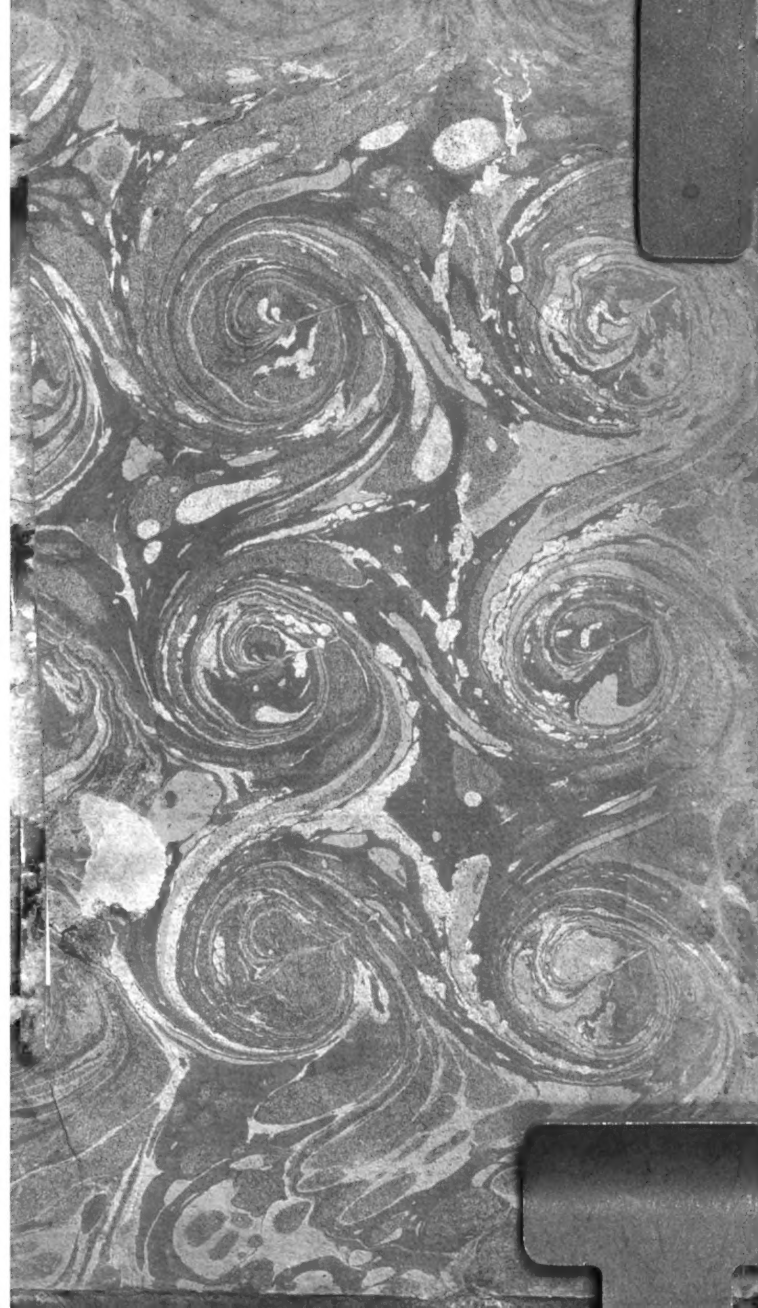
Larmoiement involontaire des yeux. Après les remedes généraux, comme la saignée, les véficatoires, les purgations, on peut en venir à l'usage des topiques astringents.

Maux des yeux des chevaux. On connoît ce mal en ce que les yeux du cheval sont pleurants, rouges & enflés. Si le mal vient d'une fluxion, gardez-vous de le saigner, cela lui feroit perdre les yeux. 1°. Otez-lui absolument l'avoine; donnez-lui pour nourriture du son mouillé : ne les faites point travailler, & ne le tenez ni trop chaudement, ni trop froidement. 2°. Prenez la glaire d'un œuf frais, autant d'eau-rose, gros comme une noisette de couperose blanche en poudre subtile; agitez le tout avec une spatule, appliquez-le sur l'œil, il détournera la fluxion : notez qu'il ne faut pas changer facilement de remede pour ces maux. Autre remede. Prenez trois ou quatre pommes de reinette cuites sous les cendres : après avoir ôté les pepins, pilez-les dans un mortier de marbre; arrosez les pommes d'eau de laitue ou de chicorée; puis, avec de la filasse, appliquez-le sur l'œil du cheval, & réitérez : ce remede ôte la douleur & l'inflamation.

Si la fluxion vient d'un coup sur l'œil, & que le coup ait été grand, saignez le cheval du col & en abondance : ôtez-lui l'avoine & donnez-lui du son mouillé. A l'égard des remedes, on peut user de ceux qu'on vient de marquer.

S'il reste une blancheur dans l'œil du cheval, prenez du sel amoniac pilé fin, & mettez-en dans l'œil jusqu'à guérison; &, au défaut de sel ammoniac, on peut se contenter de sel commun pilé fort fin.

FIN.



Digitized by Google